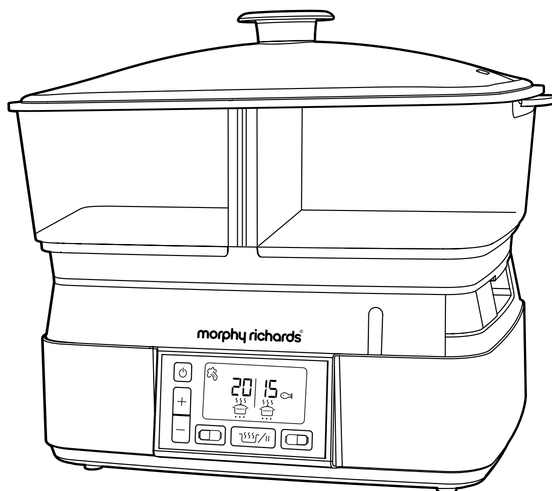
morphy richards

# intellisteam compact






**Intellisteam Compact**
Please read and keep these instructions

GB

**Intellisteam Compact**
Veuillez lire et conserver ces instructions

F

**Intellisteam Compact**
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

**Intellisteam Compact**
Należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją na przyszłość

PL

**Intellisteam Compact**
Přečtěte si tyto pokyny a uschovejte si je

CZ

**Intellisteam Compact**
Prečítajte si tieto pokyny a dodržiavajte ich

SLO






www.morphyrichards.com




## HEALTH AND SAFETY

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

**Please read these instructions carefully before using the product.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilites, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervision.
- Keep the appliance and it's cord out of reach of children less than 8 years.

## Location

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

  farm houses;

  by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

  It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Do not use outdoors or near water.
- Do not place directly under kitchen wall cupboards when in use, as it produces large amounts of steam. Avoid reaching over the steamer when in use.

## Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or counter and keep it away from any hot surfaces.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, it's service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Personal safety

- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
- WARNING: To protect against fire, electric shock and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- WARNING: Extreme caution must be used when moving the steamer when containing hot food, water, or other hot liquids.
- Appliances must not be immersed.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged lead or plug, or after an appliance has malfunctioned, or has been dropped or damaged in any way. Contact Morphy Richards for advice on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not fill above the maximum level. If the steamer is over-filled, boiling water may be ejected which can scald.

## Other safety considerations

- Do not use attachments or tools not recommended by Morphy Richards as this may cause fire, electric shock or injury.
- To open, lift the lids off towards yourself but tilted away from you.
- Do not use any steamer parts in a microwave or on any cooking/heated surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not leave it in a damp and corrosive environment.
- Do not switch the steamer on unless it contains at least 1 cup of water, otherwise the steamer may be damaged.
- Always make sure the water does not fall below the minimum level.

## Treating scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

## Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

Should the fuse in the mains plug require changing, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

**WARNING: This appliance must be earthed.**

## INTRODUCTION

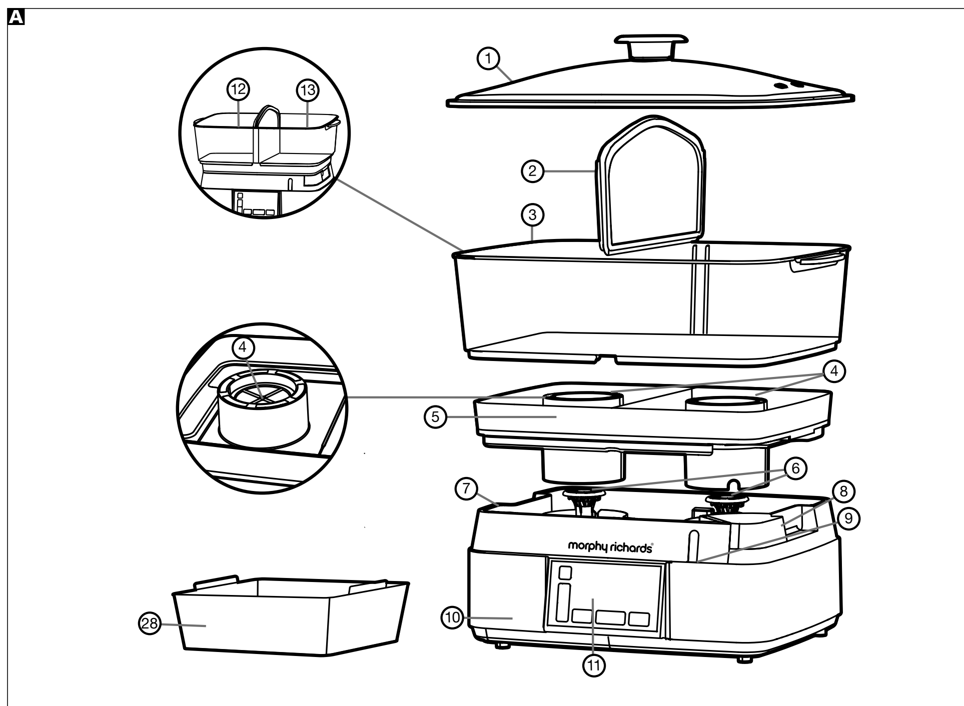
Thank you for your recent purchase of the Intellisteam Compact.

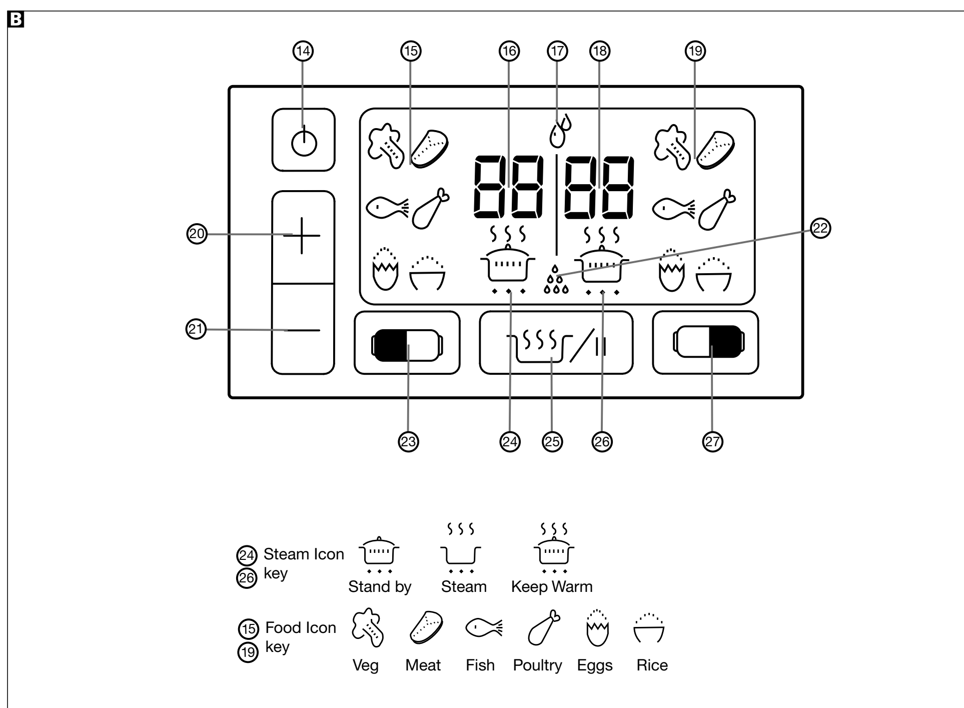
Please read this instruction booklet carefully to ensure you get the best performance from your new product.

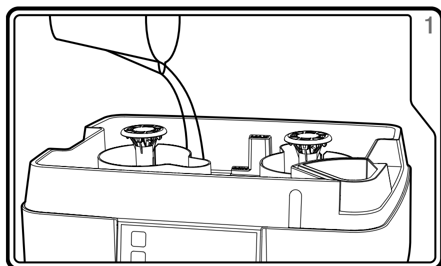
## Contents

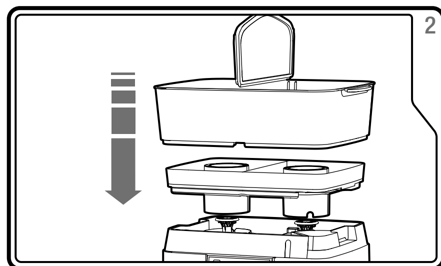


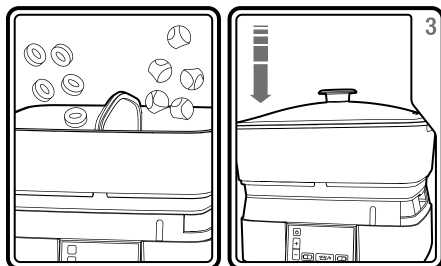
GB

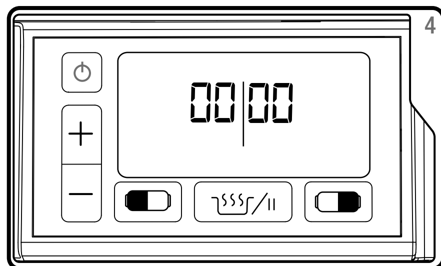

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
28
morphy richards

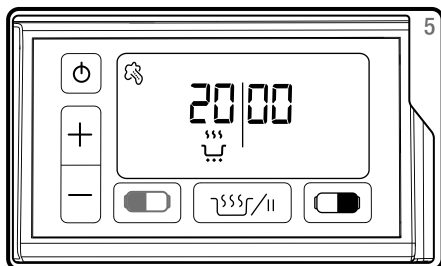

B
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
24 26 Steam Icon key
Stand by
Steam
Keep Warm
15 19 Food Icon key
Veg
Meat
Fish
Poultry
Eggs
Rice

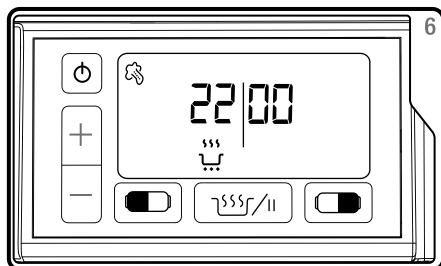


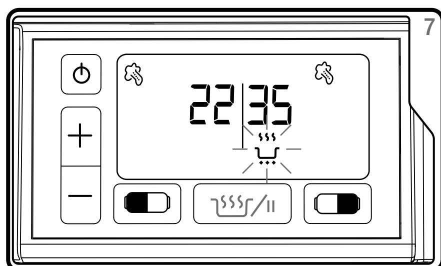



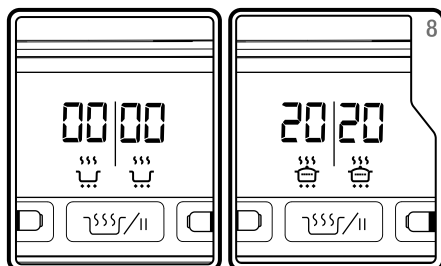



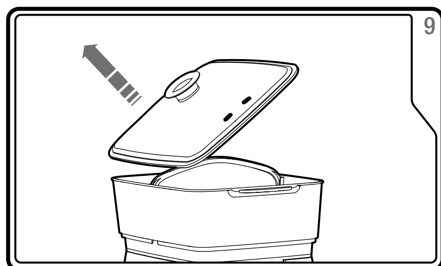



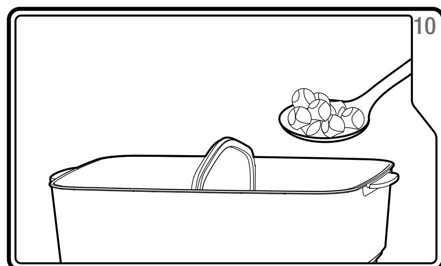



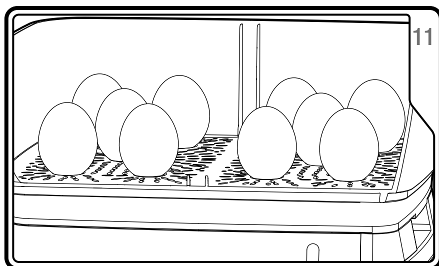



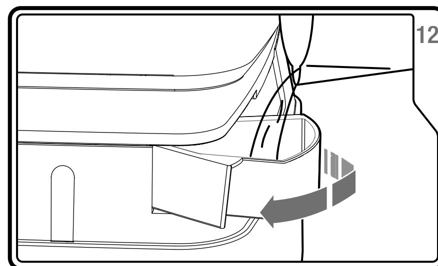



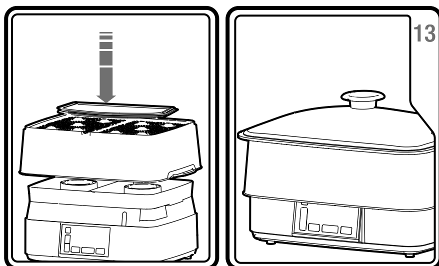




GB
F
D
PL
CZ
SLO


11


12


13

GB

## Features A

(1) Lid
(2) Dividing Wall
(3) Container
(4) Tray Vent
(5) Drip Tray
(6) Steam Vent
(7) Water Tank
(8) Water Inlet Filler
(9) Water Gauge
(10) Main Unit
(11) Control Panel
(12) Left Compartment (with Dividing Wall)
(13) Right Compartment (with Dividing Wall)
(28) Rice Tray

## Control Panel Features B

(14) On/Off Button
(15) Food Icons (Left Compartment)
(16) Timer (Left Compartment)
(17) Refill Icon
(18) Timer (Right Compartment)
(19) Food Icons (Right Compartment)
(20) Increase Button
(21) Decrease Button
(22) Descale Icon
(23) Left Compartment Button
(24) Steam Icon (Left Compartment)
(25) Start/Pause Button
(26) Steam Icon (Right Compartment)
(27) Right Compartment Button

## Before first use

It is important to clean your Intellisteam Compact before first use or if it has not been used for a long period of time. See the Care and Cleaning section for more information.

It is essential that your Intellisteam Compact is descaled at regular intervals to maintain optimum steam and extend the life of the unit. See the Descaling section for more information.

When you first use your Intellisteam Compact, you may notice some smoke/vapour emitting from the rear of the Main Unit, this is normal and is simply grease that is used on some parts of the appliance applied during the manufacturing process. After using your Intellisteam Compact a few times this will stop. This is not dangerous and will not contaminate or flavour food cooked in your Intellisteam Compact.

## Using your Intellisteam Compact

1 Fill the Water Tank (7) with cold water to the maximum level.

2 Place the Drip Tray (5) and Container (3) with Dividing Wall (2) onto the Main Unit (10).

3 Place the food in the Compartments (12),(13). Use the Dividing Wall to ensure foods do not mix. Place the Lid (1) on.

4 Plug your Intellisteam Compact into the mains. Your Intellisteam Compact will beep and the LCD screen will illuminate.

5 To set the steaming time, press the Left (23) or Right (27) Compartment Button. Press the button repeatedly to cycle through the default steaming times and select the required food group (15) (19).

6 Use the Increase (20) or Decrease (21) Buttons to adjust the cooking time (if required). Press while the relevant Timer Icon (16),(18) is flashing (within 3 seconds) or repress the relevant Compartment Button to adjust the time. Repeat steps 5-6 for the other Compartment (if required).

7 Press the Start/Pause Button (25). Your Intellisteam Compact will beep, the Steaming Icon (24) will flash* and the timer will start counting down.

8 When the timer reaches zero the alarm will sound.
Your Intellisteam Compact will automatically switch to Keep Warm for 20 minutes.

9 When complete press the On/Off Button (14), and turn your Intellisteam Compact off at the mains.
Carefully lift the Lid (1) angling it away from you, to release steam safely. Warning: Steam can burn.

10 Carefully remove the cooked food from your Intellisteam Compact.
**Warning: Steam can burn.**

**Note: If you have selected different times for each Compartment the steaming icon will flash when each Compartment begins the steaming process.**

GB F D PL CZ SLO

## Dividing Wall

The Container (3) can be used in one of two ways, as two individual cooking Compartments or one large single Compartment.

To use your Intellisteam Compact as a single steaming Compartment, lift the Dividing Wall (2) out of the Container and set aside.

**Steaming without the Dividing Wall**

If using your Intellisteam Compact without the Dividing Wall (2), you must set both sides to steam for the same amount of time, otherwise your food will be cooked unevenly.

1. Follow steps 1-6 of 'Using your Intellisteam Compact' without placing the Dividing Wall in place.
3. Press and hold the Left Compartment Button (23) until the time is displayed for both Compartments.
4. If required, adjust the cooking time for your Intellisteam Compact using the Increase (20) or Decrease (21) buttons.
6. Follow steps 7-10 of 'Using your Intellisteam Compact.'

## Steaming Times

Your Intellisteam Compact is designed to finish steaming both Compartments at the same time. When the steaming process begins, the timer will automatically start counting down from the longest cooking time so all the food in your Intellisteam Compact completes cooking at the same time.

## Preset cooking times

Your Intellisteam Compact features 7 pre-set cooking times. These can be adjusted using the Increase (20) and Decrease (21) Buttons.

To cycle through and select the desired pre-set cooking time for each Compartment, press the relevant Left or Right Compartment Button repeatedly.

**Pre-set cooking times as follows:**

**Egg - 12 minutes**

**Fish - 15 minutes**

**Vegetables - 20 minutes**

**Meat - 30 minutes**

**Rice - 40 minutes**

**Poultry - 35 minutes**

**Keep Warm - 10 minutes**

Do not use this setting to cook food.

## Pausing during cooking

To pause your Intellisteam Compact during the cooking process press the Start/Pause Button (25). To continue steaming press the Start/Pause Button again.

Whilst your Intellisteam Compact is paused, it is possible to amened the cooking times as detailed in steps 5-7 of 'Using your Intellisteam Compact'.

## Removing food from your Intellisteam Compact

**WARNING: Use oven gloves to remove the Lid (1) and Container (3), ensure the Lid is tilted to direct the steam away from you. Do not remove the Drip Tray (5) until it has completely cooled.**

## Cooking Rice

1 Set up your Intellisteam Compact as described in 'Using your Intellisteam Compact'.

2 Pour 1 cup of uncooked rice and 1½ cups of water into the Rice Tray (28) and stir well.

3 Place the Rice Tray into the Compartment and place the Lid (1) on your Intellisteam Compact.

4 Set the cooking time for the Compartment to the 'Rice' preset (40 minutes) and press the Start/Pause Button (25).

## Cooking Eggs

You can use your Intellisteam Compact to cook hard boiled eggs.

1 Follow steps 1-2 of 'Using your Intellisteam Compact.'

2 Place the eggs individually into the dimples within the Container (3) as shown above.

3 Replace the Lid (1).

4 Set the cooking time and steam as detailed in steps 4-10 of 'Using your Intellisteam Compact'. The steamer has a preset 'Eggs' setting of 12 minutes. This can be manually adjusted using the Increase (20) or Decrease (21) buttons for personal taste.

## Boil dry alarm & auto shut off

When the water level is lower than the "MIN" level on the Water Gauge (9) the buzzer will sound continuously and the Refill Icon (17) will flash continuously. If this occurs you should refill the Water Tank (7) with water as soon as possible. Use the Water Inlet Filler (8) to refill the Water Tank as detailed on page 10.

If your Intellisteam Compact boils dry during use, it will beep continuously and automatically shut off, stopping the cooking process.



## Refiling the Water Tank during use

Use the Water Inlet Filler (8) to refill the Water Tank (7) during cooking.

Gently pull the Water Inlet Filler out from the side of your Intellisteam Compact. Refill water through the Water Inlet Filler carefully using a jug.
The buzzer will stop automatically and the Refill Icon (17) will disappear.

## Hints and Tips

- Steaming times stated in the Steaming Guide (p.10) are only a guide. Times vary depending on the thickness of food, spacing of the food inside the Compartments, the freshness of food and personal preference. As you become familiar with your Intellisteam Compact, adjust the cooking time to your preference.
- A single layer of food steams faster than multiple layers. Therefore, cooking times for a larger quantity of food will be extended. For best results, prepare the food in smaller / thinner pieces and space evenly in the compartment.
- When cooking large quantities of food, remove the Lid (1) about halfway through, stir the food carefully using a long handled utensil to ensure the food is cooked evenly.

  **Warning: Do not put your hand into the Container.**
- Do not crowd food unnecessarily. Arrange the food with space to help steam flow.
- Do not add salt and seasoning to the Container (3) or Water Tank (7). These minerals will cause scaling and damage the heating element.
- The liquid left after cooking in the Drip Tray (5) is ideal for use in making sauces and gravy.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood direct from freezer. Always thaw thoroughly first.

## Storage

For ease of storage, your Intellisteam Compact is designed so the Main Unit (10) fits into the Container (3). When not in use, your Intellisteam Compact can be stored as depicted to save space.

## Descaling

**It is essential that the appliance is descaled regularly to maintain optimum steam and extend the life of the unit.**

After every 15 hours of steaming usage, the Descale Icon (22) will illuminate to remind you to descale the appliance.

1 Fill the Water Tank (7) to the MAX level with white vinegar (not brown vinegar).

**IMPORTANT: Do not use any other chemical or commercial descale agent.**

2 Place the Drip Tray (5), Container (3) and Lid (1), onto the Water Tank and then connect your Intellisteam Compact to the Mains.

3 Set the timer for 25 minutes for both Compartments and press start.

**WARNING: If white vinegar begins to boil over the edge of the Main Unit, switch off the timer and disconnect the mains supply. Reduce the quantity of white vinegar slightly.**

**Do not attempt to move your Intellisteam Compact whilst the vinegar is still hot.**

4 When the steaming is completed, unplug the appliance from the wall socket and allow to cool completely before pouring out vinegar/water solution.




5 Rinse the Water Tank several times with cold water.

**WARNING: Do not attempt to move your Intellisteam Compact whilst the vinegar is still hot.**



6 Fill the Water Tank to the MAX mark with cold water. Place the Drip Tray, Container and Lid, onto the Water Tank and then connect your Intellisteam Compact to the Mains.

7 Run your Intellisteam Compact on any setting for 10 minutes. Switch off and allow to cool completely before pouring out the remaining water.

## Care and Cleaning

**WARNING: Never immerse the Main Unit (10), power cord or mains plug into water.**

1 Unplug from the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.

2 Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners e.g. scouring powders, steel wool or bleach.

3 Do not clean clear plastic with the abrasive side of a sponge or pad.

4 Do not immerse the Main Unit in water. Fill the Water Tank (7) with warm, soapy water and wipe with a cloth. Empty and rinse thoroughly, and then wipe with a damp cloth.

5 Wash the Lid (1), Rice Tray (28), Container (3) and Dividing Wall (2) in warm water and washing-up liquid.

- The Rice Tray, Container and Dividing wall are all dishwasher safe on the top shelf only on a medium or eco cycle. Dry thoroughly.
- The Lid is not dishwasher safe.

6 Clean your Intellisteam Compact after each use.





## Steaming Guide

Steaming times and portion sizes stated below are an approximate guide and are for recommendation only. Times may vary depending on the size of the food, the spacing of the food in the Container (3), the freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking time as required.

Steaming times are for the quantities stated in the guide, for larger or smaller quantities adjust the time accordingly.

## Vegetables

Cut off thick stems from broccoli, cauliflower and cabbage.

Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they loose colour easily.

For best results, salt and season vegetables after steaming.

Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

| Food | Weight | Cooking Time | Tip |
|---|---|---|---|
| • Asparagus | • 1 portion 60g<br>• 4 portions 240g | • 15 min | • Cross the stalks to let steam through |
| • Broccoli | • 1 portion 60g | • 4 portions 240g | • 15-18 min |
| • Broad Beans | • 1 portion 50g<br>• 4 portions 200g | • 10-15 min | • Stir halfway through cooking |
| • Carrots (sliced) | • 1 portion 100g<br>• 4 portions 400g | • 15-20 min | • Stir halfway through cooking |
| • Cauliflower | • 1 portion 100g<br>• 4 portions 400g | • 18 min | • Stir halfway through cooking |
| • Mangetout | • 1 portion 50g<br>• 4 portions 200g | • 10-12 min | • Stir halfway through cooking |
| • Peas (fresh) | • 1 portion 60g<br>• 4 portions 240g | • 8 min<br>• 8-12 min | • Stir halfway through cooking |
| • Spinach | • 1 portion 60g<br>• 4 portions 240g | • 4-5 min<br>• 5-8 min | • Stir halfway through cooking |
| • Potatoes | • 1 portion 180g<br>• 4 portions 720g | • 25 min | |



## Packaged vegetables

Many supermarkets sell pre-prepared/packaged vegetables for convenience and ease of use. These are ideal when preparing meals as the leg work is already done for you.

Most packs include steaming instructions for the vegetables; however these times are for steaming on the hob or microwave, but may need to be adjusted dependant upon weight and personal preference.
Use the times listed below as a rough guide.

| Food | Weight | Cooking Time |
|---|---|---|
| • Carrots/Broccoli Sprouts | • 480g | • 20 min |
| • Potatoes | • 500g | • 40 min |
| • Baby Vegetable Mix | • 350g | • 15 min |
| • Mini Carrots | • 400g | • 20 min |
| • Babycorn | • 170g | • 20 min |
| • Fresh Peas | • 170g | • 8 min |




## Fish and seafood

Fish is cooked when it flakes easily with a fork.

Frozen fish may be steamed without thawing, however it must be separated before steaming and the cooking time extended.

Add lemon wedges and herbs whilst steaming to improve flavour

| Food | Weight / Number | Cooking Time |
|---|---|---|
| • King Prawns | • 100g<br>• 400g | • 5-7 min<br>• 7-10 |
| • Salmon Fillets | • 1 fillet 140g<br>• 4 fillets 560g | • 15 min |
| • Mussels | • 200g<br>• 800g | • 5 min<br>• 5-8 min |





## Poultry

Steaming has the advantage of healthy cooking, due to the low heat used, only choose tender, lean cuts of meat and trim off all fat.

Serve steamed poultry with herbs, flavoured sauces or marinade the meat for a few hours before steaming for flavour.

Thoroughly cook all foods before serving. Pierce with a knife or skewer to check that the center is cooked and juices run clear.

| Food | Weight / Number | Cooking Time | Tip |
|---|---|---|---|
| • Chicken breast fillets | • 1 fillet 200g<br>• 4 fillets 800g | • 12-15 min | • Remove all fat before cooking |

## Rice

Use the rice bowl and add the required quantity of water together with rice

| Food | Weight | Water | Cooking Time |
|---|---|---|---|
| • Rice | • 1 portion 75g<br>• 4 portions 300g | • 110ml<br>• 450ml | • 30 min<br>• 40 min |

## Recipes













GB

The recipes in this book have been designed and tested by Morphy Richards for use specifically in your Intellisteam Compact. The cooking times for the following recipes are a guide and will be affected by the size and freshness of the ingredients used. Always ensure food is throughly cooked before serving.

Recipes are designed for the maximum quantity to serve 4 people. If you are reducing the portion sizes, please adjust the cooking times as appropriate.

## Sweet red peppers stuffed with leeks and feta cheese served with spring onion and pine nut couscous

**Ingredients:**

- 4 sweet (long) red peppers, tops removed
- 1 small leek, finely chopped
- 1 tbsp chopped fresh parsley
- 2 tbsp olive oil
- 25g finely grated parmesan cheese
- 25g fresh bread crumbs
- 100g feta cheese, finely crumbled
- Salt and freshly ground black pepper

**Couscous:**

- 200g couscous
- 2 tsp vegetable stock powder
- 4 spring onions, finely chopped
- 25g pine nuts

**To garnish:**

- Parsley sprigs

**Method:**

1. Split the peppers lengthways, taking care not to cut completely in half. Remove the core and seeds. Mix together the leek, parsley and olive oil, then add parmesan cheese and bread crumbs. Mix in the crumbled feta cheese and season with a little salt and plenty of black pepper. Stuff the mixture into the peppers.
2. Place the peppers in one Compartment.
3. Place the Rice Tray in the other Compartment.
4. Add couscous and 265ml of cold water to the Rice Tray. Stir in the stock powder, spring onions and pine nuts.
5. Set time for the couscous to 25 minutes. Set the time for the peppers to the vegetable preset time (20 minutes).
6. Press the Steam Button.
7. When cooked, allow to stand for 5 minutes.
8. Using a fork fluff up the couscous before serving.

## Goats cheese souffle

**Ingredients:**

- 125g goats cheese, crumbled
- 4 medium eggs, separated
- 2 tbsp finely chopped flat leaf parsley
- 1 tbsp finely chopped fresh tarragon
- Salt and pepper
- 240g spinach
- Butter for greasing

**To serve:**

- Baby leaf salad

**Method:**

1. Grease 4 x 150ml ramekins.
2. Place half the goats cheese in a large bowl and mash with a fork.
3. Stir in the egg yolks, herbs and seasoning.
4. Whisk the egg whites in a separate clean bowl until you can form soft peaks.
5. Spoon 2 tablespoons of the egg whites into the cheese mixture to loosen then gently fold in the rest.
6. Spoon the mixture into the ramekins and top with the remaining cheese. Cover with foil and place 2 ramekins in each side of the steamer.
7. Steam for 20 minutes until the tops look set but the centers are still wobbly.
8. Serve immediately with salad.

## Chicken tikka masala with zesty cardamom rice

**Ingredients:**

- 4 tbsp low fat natural yogurt
- 2 tbsp chicken tikka masala curry paste
- 2 tbsp chopped fresh coriander
- 4 skinless, boneless chicken breasts, chopped into chunks
- Salt and freshly ground black pepper

**Rice:**

- 300g basmati rice
- 450ml cold water
- 2 tsp vegetable stock powder
- 2 strips pared lemon zest
- 6 green cardamom pods, lightly crushed

**To garnish:**

- Lime wedges and coriander sprigs

**Method:**

1. Spoon the yoghurt, curry paste and coriander into a large, non metallic bowl and mix. Add the chicken and stir to coat. Season with a little salt and pepper, then cover and refrigerate for at least 30 minutes.
2. Position the Rice Tray in one Container. Add the rice and cold water. Stir in the stock powder. Place strips of peeled lemon zest on top and sprinkle in cardamom pods.
3. Place the chicken and marinade into the other Compartment and make sure the mixture is evenly spread out.
4. Set the time for the rice using the rice pre-set (40 mins). Set time for the chicken using the meat pre-set (30 mins).
5. Press the Steam Button.
6. Serve garnished with lime wedges and sprigs of coriander.

**Note:** The spices used in this recipe may stain the plastic parts of your Intellisteam Compact. To Prevent this, cook the chicken wrapped in aluminium foil and increase the cooking time by 10 minutes. Always ensure meat is fully cooked before serving.

## Maple-glazed chicken with rice

**Ingredients:**

- 4 skinless, boneless chicken breasts
- Finely grated zest and juice of 1 small orange
- 2 tbsp maple syrup
- ¼ tsp dried chilli flakes
- Salt and freshly ground black pepper

**Rice:**

- 250g white wild rice
- 1 tsp vegetable stock powder
- 250ml water

**Method:**

1. Put the chicken breasts into a non-metallic bowl and add the orange zest, orange juice, maple syrup and chilli flakes. Season with a little salt and plenty of black pepper. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.
2. Place the chicken breasts in one Compartment.
3. Put the rice and vegetable stock powder into the Rice Tray. Put the Rice Tray in the other Compartment and add 250ml of cold water to the rice, stirring to mix.
4. Set time for the chicken to the preset meat time (30 minutes). Set time for rice to the preset rice time (40 minutes).
5. Press the Steam Button.

GB

## Steamed halibut with lemon and thyme dressing

**Ingredients:**

- 4 x 125g halibut fillets, skinned (or use Pacific cod)
- 15g butter
- 4 small thyme sprigs
- Salt and freshly ground black pepper

**Vegetables:**

- 750g small new potatoes
- 2 leeks, cut into strips
- 1 large carrot, cut into strips
- 150g green beans, trimmed

**Dressing:**

- 50g butter, melted
- Finely grated zest and juice of 1 lemon
- 1 tbsp fresh thyme leaves

**Method:**

1 Mix the vegetables together and place in one Compartment.

2 Arrange fish fillets on top of the vegetables.

3 Place a small knob of butter and thyme sprig on top of each fillet. Season with a little salt and pepper.

4 Put potatoes into the other Compartment.

5 Set time for the fish and vegetables using the fish pre-set plus 5 minutes (20 mins). Set time for the potatoes using the vegetables pre-set (30 mins).

6 Press the Steam Button

7 For the dressing, mix butter, lemon zest, lemon juice and thyme leaves and pour over the fish when serving.

## Sesame salmon and steamed greens served with coconut milk and sweet chilli sauce noodles

**Ingredients:**

- 4 x 125g salmon fillets
- 4 tsp toasted sesame oil
- 1 tsp sesame seeds
- 300g of medium cooked noodles

**Vegetables:**

- 150g sugar snap peas or mangetout
- 6 spring onions, cut into strips
- 1 carrot, cut into fine strips

**Sauce:**

- 300ml coconut milk
- 2 tbsp sweet chilli sauce
- 1 tsp grated fresh root ginger
- 1 tbsp chopped fresh coriander

**Method:**

1 Mix together the vegetables and place into one Compartment.

2 Brush the salmon fillets with sesame oil and sprinkle with sesame seeds. Arrange on top of the vegetables in the Compartment.

3 Place the noodles into the rice tray and position in the other Compartment.

4 Mix together the Sauce ingredients and pour over the noodles. Stir to combine.

5 Set time for the salmon and vegetables using the fish pre-set plus 5 minutes (20 mins).

6 Set time for the noodles to 20 minutes.

7 Press the Steam Button.

8 Stir noodles 5 minutes before end of cooking time to ensure they are separated.

## Spicy prawns with minted pea couscous

**Ingredients:**

- 400g raw king prawns
- ½ tsp cayenne pepper
- ½ tsp paprika
- ½ tsp salt
- ¼ tsp garlic powder

**Couscous:**

- 200g couscous
- 270ml cold water
- 75g frozen peas
- 1 tbsp chopped fresh mint

**Method:**

1 Mix together the cayenne pepper, paprika, salt and garlic powder and coat the prawns thoroughly in the mixture.
2 Place the prawns in one Compartment.
3 Place the couscous, water, peas and mint in the Rice Tray and place in the other Compartment.
4 Set the time for the prawns to 10 minutes and the couscous to 25 minutes.
5 Press the Steam Button.
6 Fork through the couscous to fluff up before serving.

## Ginger and banana sponge with toffee sauce

**Ingredients:**

- 75g butter, plus extra for greasing
- 75g light muscovado sugar
- 2 medium eggs, beaten
- 1/2 tsp vanilla extract
- 75g self-raising flour
- 1/2 tsp ground ginger
- Pinch of salt
- 1 large ripe banana, mashed
- 2 pieces stem ginger in syrup chopped, plus 4 tbsp of syrup from the jar

**Sauce:**

- 3 tbsp golden syrup
- 25g butter
- 25g light muscovado sugar

**To serve:**

- Vanilla ice-cream or custard

**Method:**

1 In a large mixing bowl, cream the butter and sugar until light and fluffy. Gradually beat in the eggs, then stir in the vanilla. Sift in the flour, ground ginger and salt and gently fold in using a large metal spoon. Stir in the mashed banana.
2 Using butter grease 4 x 150ml individual pudding basins. Slice stem ginger and place it in the bottom of the basins. Spoon 1 tbsp of syrup into each pudding basin and spoon the creamed mixture on top of they syrup before levelling. Cover tightly with pieces of foil greased with butter.
3 Arrange the puddings in one Compartment.
4 Put the sauce ingredients into the Rice Tray, and cover with cling film and place in the other Compartment.
5 Set time for the puddings using the rice pre-set (40 mins). Set time for the sauce for 20 minutes.
6 When cooked, run a knife around the basins to release the puddings. Stir the sauce thoroughly and spoon over each pudding. Serve with ice-cream or custard.

GB

## Contact us

**Helpline**

If you are having a problem with your appliance, please call our Helpline, as we are more likely to be able to help than the retailer you purchased the item from.

Please have the product name, model number and serial number to hand when you call to help us deal with your enquiry quicker.

| | |
|---|---|
| **UK Helpline:** | **0844 871 0960** |
| **IRE Helpline:** | **1800 409 119** |
| **Spares:** | **0844 873 0726** |

**Talk To Us**

If you have any questions or comments, or want some great tips or recipe ideas to help you get the most out of your products, join us online:

| | |
|---|---|
| **Blog:** | **www.morphyrichards.co.uk/blog** |
| **Facebook:** | **www.facebook.com/morphyrichardsuk** |
| **Twitter:** | **www.twitter.com/loveyourmorphy** |
| **Website:** | **www.morphyrichards.com** |

**THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND**

## REGISTERING YOUR TWO YEAR GUARANTEE

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at **www.morphyrichards.co.uk**

N.B. Each qualifying product needs to be registered with Morphy Richards individually. Please refer to the one year guarantee for more information.

## YOUR ONE YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

## EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.

2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.

3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).

4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.

5 The appliance is second hand.

6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.

8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

## YOUR INTERNATIONAL TWO YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of

original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

The local distributor shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.

2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.

3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).

4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.

5 The appliance is second hand.

6 The local distributor are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

7 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.

8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

## AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship.

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

In the unlikely event of any appliance proving to be faulty, securely pack and return the item to the place of purchase accompanied by the original receipt or invoice.

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

## NOT COVERED BY THIS WARRANTY

*(Australian only)*

- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or Instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care
  Eg: Kettles: Excessive build up of scale.
  Toasters: Excessive build up of crumbs or foreign matter etc.
- Connection to incorrect voltage to that stamped on the product.
- Unauthorised repairs.
- Appliance used other than for domestic purposes.
- Excluding bags, filters, glass, carafes, and cutting blades.
- Freight and insurance costs.

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

The Australian supplier ASKO Appliances reserves the right to repair, modify, exchange or replace the faulty appliance with the same or similar model or product of equivalent value.

GB




## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, vous devez respecter les règles de sécurité et de bon sens suivantes.

**Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers que cela implique.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- Tenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### Emplacement

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou similaire tel que :

  les fermes ;

  par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type
  résidentiel ; les environnements de type « Bed and Breakfast ».

  Il n'est pas destiné à être utilisé dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près de l'eau.
- Ne le placez pas juste en-dessous des éléments muraux de votre cuisine, car il produit de grandes quantités de vapeur. Évitez de vous pencher au-dessus du cuiseur vapeur pendant son fonctionnement.

### Câble d'alimentation électrique

- Positionnez le socle de l'appareil de manière à ce que le câble d'alimentation puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez jamais le câble traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son atelier d'entretien ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.



## Sécurité personnelle

- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds, car de la vapeur brûlante s'en échappe.
- AVERTISSEMENT : Pour vous protéger contre les risques d'incendie, de choc électrique et
  de blessure corporelle, ne plongez pas le câble d'alimentation, les fiches électriques, ni l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- AVERTISSEMENT : Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez le cuiseur vapeur quand il contient des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Les appareils ne doivent pas être immergés.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais un appareil si le câble d'alimentation ou la fiche électrique est endommagé, après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez Morphy Richards pour obtenir des conseils concernant les vérifications, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
- Ne remplissez jamais l'appareil au-delà du niveau maximal. Si le cuiseur vapeur est trop rempli, de l'eau bouillante peut être éjectée et vous brûler.

## Autres consignes de sécurité

- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards car ils pourraient représenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de dommages corporels.
- Pour ouvrir l'appareil, soulevez les couvercles vers vous en les inclinant par le côté opposé.
- N'utilisez aucune partie du cuiseur vapeur dans un micro-ondes ou sur une surface de cuisson ou chaude.
- Ne mettez pas le cuiseur vapeur sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne laissez pas le cuiseur vapeur dans un environnement humide et corrosif.
- Ne mettez pas le cuiseur vapeur en marche, sauf s'il contient au moins 1 tasse d'eau, sans quoi vous risqueriez de l'endommager.
- Vérifiez toujours que le niveau d'eau ne tombe pas en-dessous du niveau minimum.

## Traitement des brûlures

- Faites couler immédiatement de l'eau froide sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps de vous changer, appelez rapidement un médecin.

## Exigences électriques

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si le fusible de la prise doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 13 ampères.

**ATTENTION : Cet appareil doit être mis à la terre.**

## INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi l'Intellisteam Compact.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation pour obtenir les meilleures performances possibles.

## Table des matières



F







## Caractéristiques A

(1) Couvercle
(2) Paroi de séparation
(3) Récipient
(4) Conduit de la plaque
(5) Bac récupérateur
(6) Conduit de vapeur
(7) Réservoir d'eau
(8) Orifice de remplissage d'eau
(9) Jauge à eau
(10) Élément principal
(11) Bandeau de commande
(12) Compartiment gauche (avec paroi de séparation)
(13) Compartiment gauche (avec paroi de séparation)
(28) Panier spécial riz

## Caractéristiques du bandeau de commande B

(14) Touche Marche/Arrêt
(15) Symboles des aliments (compartiment gauche)
(16) Minuteur (compartiment gauche)
(17) Symbole de remplissage
(18) Minuteur (compartiment droit)
(19) Symboles des aliments (compartiment droit)
(20) Touche Plus
(21) Touche Moins
(22) Symbole de détartrage
(23) Touche compartiment gauche
(24) Symbole de la vapeur (compartiment gauche)
(25) Touche Départ/Pause
(26) Symbole de la vapeur (compartiment droit)
(27) Touche compartiment droit





## Avant la première utilisation

Il est important de nettoyer votre Intellisteam Compact avant la première utilisation ou après une longue période sans utilisation. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour plus d'informations.

Il est important de détartrer régulièrement votre Intellisteam Compact pour maintenir un niveau de vapeur optimal et prolonger sa durée de vie. Consultez la section Détartrage pour en savoir plus.

Lors de la première utilisation de votre Intellisteam Compact, vous pourrez remarquer de la fumée/vapeur s'échappant de l'arrière de l'élément principal. Ce phénomène est normal. La fumée/vapeur provient de la graisse appliquée sur certaines pièces de l'appareil durant sa fabrication. Cela s'arrêtera après quelques utilisations de votre Intellisteam Compact. Cette fumée n'est pas dangereuse et n'altèrera pas les saveurs des aliments préparés dans votre Intellisteam Compact.

## Comment utiliser votre Intellisteam Compact

1 Remplissez le réservoir d'eau (7) avec de l'eau froide jusqu'au niveau maximal.

2 Installez le bac récupérateur (5) et le récipient (3) avec la paroi de séparation (2) sur l'élément principal (10).

3 Mettez les aliments dans les compartiments (12), (13). Utilisez la paroi de séparation pour vous assurer que les aliments ne se mélangent pas. Placez le couvercle (1) sur l'appareil.

4 Branchez votre Intellisteam Compact à une prise secteur. Votre Intellisteam Compact émet alors un bip et l'écran LCD s'allume.

5 Pour régler le temps de cuisson à la vapeur, appuyez sur la touche du compartiment gauche (23) ou droit (27). Appuyez à plusieurs reprises sur la touche pour passer en revue les temps de cuisson à la vapeur par défaut, puis sélectionnez le groupe d'aliments requis (15) (19).

6 Utilisez les touches Plus (20) et Moins (21) pour régler le temps de cuisson (si nécessaire). Appuyez sur le symbole du minuteur correspondant (16), (18) clignote (dans les 3 secondes) ou appuyez de nouveau sur la touche du compartiment correspondant pour régler la durée. Répétez les étapes 5 et 6 pour l'autre compartiment (si nécessaire).

7 Appuyez sur la touche Départ/Pause (25). Votre Intellisteam Compact émet alors un bip, le symbole de vapeur (24) clignote* et le minuteur commence son décompte.

8 Lorsque le minuteur atteint « zéro », l'alarme retentit.
Votre Intellisteam Compact passe automatiquement en mode Maintien au chaud pendant 20 minutes.

9 Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche Marche/Arrêt (14), et débranchez votre Intellisteam Compact.
Soulevez le couvercle (1) avec précautions en l'inclinant par le côté opposé pour que la vapeur puisse s'échapper librement en toute sécurité. Avertissement : La vapeur peut brûler !

10 Retirez les aliments cuits de votre Intellisteam Compact en faisant très attention. **Avertissement : La vapeur peut brûler !**

**Remarque : Si vous avez choisi différentes durées de cuisson pour chaque compartiment, le symbole de la vapeur clignotera lorsque chaque compartiment commencera le processus de cuisson à la vapeur.**







## Paroi de séparation

Le récipient (3) peut être utilisé de deux façons différentes, en tant que deux compartiments de cuisson individuels, ou comme un unique grand compartiment.

Pour utiliser votre Intellisteam Compact comme un unique grand compartiment de cuisson vapeur, sortez la paroi de séparation (2) du récipient et mettez-la de côté.

**Cuisson à la vapeur sans paroi de séparation**

Si vous utilisez votre Intellisteam Compact sans la paroi de séparation (2), vous devez régler les deux côtés du compartiment sur la cuisson à la vapeur et sur la même durée. Sans cela, vos aliments ne cuiront pas uniformément.

1. Suivez les étapes 1 à 6 du chapitre « Comment utiliser votre Intellisteam Compact » sans installer la paroi de séparation.
3. Maintenez la touche du compartiment gauche (23) enfoncée jusqu'à ce que la durée s'affiche pour les deux compartiments.
4. Si nécessaire, ajustez la durée de cuisson de votre Intellisteam Compact en utilisant les touches Plus (20) ou Moins (21).
6. Suivez les étapes 7 à 10 du chapitre « Comment utiliser votre Intellisteam Compact ».

## Temps de cuisson à la vapeur

Votre Intellisteam Compact est conçu pour terminer simultanément la cuisson à la vapeur des deux compartiments. Lorsque le processus de cuisson à la vapeur commence, le minuteur démarre automatiquement son décompte à partir de la plus longue durée de cuisson pour que tous les aliments cuisant dans votre Intellisteam Compact soient prêts en même temps.

## Temps de cuisson prédéfinis

Votre Intellisteam Compact dispose de 7 temps de cuisson prédéfinis. Elles peuvent être ajustées en utilisant les touches Plus (20) et Moins (21).

Pour faire défiler et choisir le temps de cuisson prédéfini souhaité pour chaque compartiment, appuyez sur la touche de compartiment gauche ou droit à plusieurs reprises.

**Les temps de cuisson prédéfinis sont les suivants :**

 **Œuf - 12 minutes**

 **Poisson - 15 minutes**

 **Légumes - 20 minutes**

 **Viande - 30 minutes**

 **Riz - 40 minutes**

 **Volaille - 35 minutes**

 **Maintien au chaud - 10 minutes**

N'utilisez pas ce réglage pour cuire des aliments.

## Pause durant la cuisson

Pour mettre votre Intellisteam Compact en pause durant la cuisson, appuyez sur la touche Départ/Pause (25). Pour reprendre la cuisson à la vapeur, appuyez de nouveau sur la touche Départ/Pause.

Lorsque votre Intellisteam Compact est en pause, vous pouvez modifier le temps de cuisson comme indiqué aux étapes 5 à 7 du chapitre « Comment utiliser votre Intellisteam Compact ».

## Retrait des aliments de votre Intellisteam Compact

**ATTENTION : Utilisez des gants de cuisine pour retirer le couvercle (1) et le récipient (3), en vous assurant que le couvercle est incliné pour diriger la vapeur du côté qui vous est opposé. Ne sortez pas le bac récupérateur (5) tant qu'il n'a pas complètement refroidi.**

## Cuisson du riz

1 Installez votre Intellisteam Compact comme décrit dans le chapitre « Comment utiliser votre Intellisteam Compact ».

2 Versez 1 tasse de riz non cuit et 1 tasse et demie d'eau dans la panier spécial riz (28) et mélangez bien.

3 Placez le panier spécial riz dans le compartiment et installez le couvercle (1) sur votre Intellisteam Compact.

4 Réglez le temps de cuisson « Riz » prédéfini (40 minutes) de ce compartiment et appuyez sur la touche Départ/Pause (25).

## Cuisson des œufs

Vous pouvez utiliser votre Intellisteam Compact pour cuire des œufs durs.

1 Suivez les étapes 1 et 2 du chapitre « Comment utiliser votre Intellisteam Compact ».

2 Placez les œufs un à un dans les creux du récipient (3) comme indiqué ci-dessus.

3 Refermez le couvercle (1).

4 Réglez le temps de cuisson et la vapeur comme indiqué aux étapes 4 à 10 du chapitre « Comment utiliser votre Intellisteam Compact ». Le cuiseur vapeur dispose d'un réglage « Œufs » prédéfini de 12 minutes. Il peut être ajusté en utilisant les touches Plus (20) et Moins (21), selon les goûts.

## Alarme de cuisson à sec et arrêt automatique

Lorsque le niveau d'eau se trouve sous le repère « MIN » de la jauge à eau (9), l'alarme retentit en continu et le symbole de remplissage (17) clignote. Si cela se produit, remplissez le réservoir d'eau (7) aussi vite que possible. Utilisez l'orifice de remplissage du réservoir (8) pour remplir le réservoir d'eau, comme indiqué page 10.

Si votre Intellisteam Compact cuit à sec en cours d'utilisation, il emet un bip continu et s'éteint automatiquement pour arrêter le processus de cuisson.

F





## Remplissage du réservoir d'eau en cours d'utilisation

Utilisez l'orifice de remplissage du réservoir (8) pour remplir le réservoir d'eau (7) en cours de cuisson.

Sortez doucement l'orifice de remplissage du réservoir du côté de votre Intellisteam Compact. Utilisez une cruche pour verser doucement l'eau dans l'orifice de remplissage du réservoir. L'alarme s'arrête automatiquement et l'icône de remplissage (17) disparaît.

## Conseils

- Les temps de cuisson à la vapeur du guide de cuisson à la vapeur (p. 10) ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent varier selon l'épaisseur des aliments, l'espace qui les sépare à l'intérieur des compartiments, leur fraîcheur et les préférences gustatives. Une fois habitué à cuisiner avec votre Intellisteam Compact, vous pourrez ajuster les temps de cuisson selon vos préférences.
- Une seule couche d'aliments cuit plus vite que plusieurs couches. Pour cette raison, les temps de cuisson pour une plus grande quantité d'aliments seront allongés. Pour obtenir de meilleurs résultats, préparez les aliments en plus petits morceaux ou moins épais, et répartissez-les de façon uniforme dans le compartiment.
- Lorsque vous cuisinez de grandes quantités d'aliments, retirez le couvercle (1) à la moitié du temps de cuisson, mélangez-les doucement en utilisant un ustensile de cuisine à manche long pour vous assurer que les aliments cuisent uniformément.

  **Avertissement : N'introduisez pas votre main dans le récipient.**
- Ne surchargez pas inutilement l'appareil de nourriture. Espacez les aliments pour permettre à la vapeur de passer.
- Ne versez pas de sel ni d'assaisonnement dans le récipient (3) ou le réservoir d'eau (7). Ces minéraux peuvent entartrer et endommager la résistance.
- Après la cuisson, le liquide restant dans le bac récupérateur (5) est idéal pour les sauces.
- Ne cuisez jamais de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer surgelés à la vapeur sans les avoir décongelés au préalable. Décongelez toujours les aliments d'abord.

## Rangement

Pour être facile à ranger, votre Intellisteam Compact est conçu pour que l'élément principal (10) rentre dans le récipient (3). Lorsque vous ne l'utilisez pas, votre Intellisteam Compact peut être rangé comme illustré pour gagner de l'espace.

## Détartrage

**Il est important de détartrer régulièrement l'appareil pour maintenir un niveau de vapeur optimal et prolonger sa durée de vie.**

Au bout de 15 heures de cuisson à la vapeur, le symbole de détartrage (22) s'allume pour vous rappeler qu'il est temps de détartrer l'appareil.

1 Remplissez le réservoir d'eau (7) de vinaigre blanc jusqu'au repère MAX (n'utilisez pas de vinaigre coloré).

**IMPORTANT : N'utilisez aucun autre produit chimique ou agent détartrant vendu dans le commerce.**

2 Installez le bac récupérateur (5), le récipient (3) et le couvercle (1) sur le réservoir d'eau puis branchez votre Intellisteam Compact à une prise secteur.

3 Réglez le minuteur des deux compartiments sur 25 minutes et appuyez sur la touche Départ/Pause.

**ATTENTION : Si le vinaigre blanc commence à déborder de l'élément principal, arrêtez le minuteur et débranchez l'appareil. Réduisez légèrement la quantité de vinaigre blanc.**

**Ne tentez jamais de déplacer votre Intellisteam Compact si le vinaigre est encore chaud.**

4 Lorsque le processus de génération de la vapeur est terminé, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de vider le vinaigre/la solution aqueuse.

5 Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois avec de l'eau froide.

**ATTENTION : Ne tentez jamais de déplacer votre Intellisteam Compact si le vinaigre est encore chaud.**

6 Remplissez le réservoir d'eau froide jusqu'au repère MAX. Installez le bac récupérateur, le récipient et le couvercle sur le réservoir d'eau puis branchez votre Intellisteam Compact à une prise secteur.

7 Sélectionnez un programme sur votre Intellisteam Compact et réglez le minuteur sur 10 minutes. Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de vider l'eau restante.

## Entretien et nettoyage

**ATTENTION : Ne plongez jamais l'élément principal (10), le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**

1 Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

2 Ne nettoyez aucune partie de l'appareil avec un nettoyant abrasif, par exemple des poudres à récurer, une éponge métallique ou de l'eau de javel.

3 Ne nettoyez jamais les parties en plastique avec le côté abrasif d'une éponge ou avec un tampon à récurer.

4 Ne plongez pas l'élément principal dans l'eau Remplissez le réservoir d'eau (7) avec de l'eau chaud et savonneuse, et essuyez-le avec un chiffon. Videz-le et rincez-le soigneusement, puis essuyez-le avec un chiffon humide.

5 Nettoyez le couvercle (1), le panier spécial riz (28), le récipient (3) et la paroi de séparation (2) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Le panier spécial riz, le récipient et la paroi de séparation sont tous adaptés à un lavage en lave-vaisselle, uniquement dans le panier supérieur, sur un cycle moyen ou éco. Rincez-les soigneusement.
- Le couvercle n'est pas adapté au lave-vaisselle.

6 Nettoyez votre Intellisteam Compact après chaque utilisation.

## Guide vapeur

Les durées de cuisson à la vapeur et les portions indiquées ci-dessous sont approximatives et ne sont données qu'à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent varier selon la taille des aliments, l'espace qui les sépare à l'intérieur du récipient (3), leur fraîcheur et les préférences gustatives. Une fois familiarisé avec le cuiseur vapeur, vous pourrez ajuster les temps de cuisson selon vos préférences.

Les temps de cuisson à la vapeur sont adaptés aux quantités d'aliments indiqués dans le guide. Pour de plus grandes ou plus petites quantités, ajustez les durées.

## Légumes

Coupez les tiges épaisses du brocoli, du chou et du chou-fleur.

Faites cuire à la vapeur les légumes verts le moins de temps possible car ils perdent rapidement leurs couleurs.

Pour de meilleurs résultats, salez et assaisonnez les légumes après la cuisson à la vapeur.

Ne décongelez pas les légumes surgelés avant de les cuire à la vapeur.

| Plat | Poids | Temps de cuisson | Conseil |
|---|---|---|---|
| • Asperges | • 1 portion de 60 g<br>• 4 portions de 240 g | • 15 min | • Croisez les asperges pour laissez la vapeur pénétrer |
| • Brocolis | • 1 portion de 60 g | • 4 portions de 240 g | • 15 à 18 min |
| • Gros haricots | • 1 portion de 50 g<br>• 4 portions de 200 g | • 10 à 15 min | • Remuez à la moitié du temps de cuisson |
| • Carottes (en rondelles) | • 1 portion de 100 g<br>• 4 portions de 400 g | • 15 à 20 min | • Remuez à la moitié du temps de cuisson |
| • Chou-fleur | • 1 portion de 100 g<br>• 4 portions de 400 g | • 18 min | • Remuez à la moitié du temps de cuisson |
| • Mange-tout | • 1 portion de 50 g<br>• 4 portions de 200 g | • 10 à 12 min | • Remuez à la moitié du temps de cuisson |
| • Petits pois (frais) | • 1 portion de 60 g<br>• 4 portions de 240 g | • 8 min<br>• 8 à 12 min | • Remuez à la moitié du temps de cuisson |
| • Épinards | • 1 portion de 60 g<br>• 4 portions de 240 g | • 4 à 5 min<br>• 5 à 8 min | • Remuez à la moitié du temps de cuisson |
| • Pommes de terre | • 1 portion de 180 g<br>• 4 portions de 720 g | • 25 min | |

F



## Légumes en sachet

Certains supermarchés proposent des légumes préparés/emballés en sachet faciles d'utilisation. Ils sont idéaux pour cuisiner des repas car le plus gros de la préparation est déjà fait.

La plupart des sachets contiennent des instructions de cuisson à la vapeur pour les légumes. Cependant, ces temps de cuisson sont adaptés aux tables de cuisson ou aux micro-ondes. Ils doivent être ajustés selon le poids et les préférences.
Utilisez les temps de cuisson indiqués ci-dessous à titre de guide.

| Plat | Poids | Temps de cuisson |
|---|---|---|
| • Carottes/Brocolis/Choux de Bruxelles | • 480 g | • 20 min |
| • Pommes de terre | • 500 g | • 40 min |
| • Mélange de petits légumes | • 350 g | • 15 min |
| • Petites carottes | • 400 g | • 20 min |
| • Petits épis de maïs | • 170 g | • 20 min |
| • Petits pois frais | • 170 g | • 8 min |

## Poisson et fruits de mer

Le poisson est cuit lorsqu'il s'émiette facilement avec une fourchette.

Le poisson congelé peut être cuit à la vapeur sans décongélation préalable cependant, il doit être séparé avant la cuisson à la vapeur et le temps de cuisson doit être allongé.

Ajoutez des quartiers de citron et des herbes durant la cuisson à la vapeur pour renforcer les saveurs

| Plat | Poids / Nombre | Temps de cuisson |
|---|---|---|
| • Grosses crevettes | • 100 g<br>• 400 g | • 5 à 7 min<br>• 7-10 |
| • Darnes de saumon | • 1 filet 140 g<br>• 4 filets 560 g | • 15 min |
| • Moules | • 200 g<br>• 800 g | • 5 min<br>• 5 à 8 min |





## Volaille

La cuisson à la vapeur a l'avantage d'offrir une cuisine saine en raison de la basse chaleur utilisée. Ne choisissez que de la viande tendre, des morceaux maigres et débarrassés de toute graisse.

Servez la volaille cuite à la vapeur avec des herbes, des sauces savoureuses ou faites mariner la viande quelques heures avant la cuisson à la vapeur pour obtenir un maximum de saveurs.

Cuisinez entièrement les aliments avant de les servir. Utilisez un couteau ou une broche pour vérifier que le centre de la viande est cuit et que le jus qui s'en écoule est clair.

| Plat | Poids / Nombre | Temps de cuisson | Conseil |
|---|---|---|---|
| • Escalopes de poulet | • 1 filet 200 g<br>• 4 filets 800 g | • 12 à 15 min | • Retirez le gras avant de cuire |

## Riz

Utilisez le panier spécial riz et ajoutez-y la quantité d'eau nécessaire

| Plat | Poids | Eau | Temps de cuisson |
|---|---|---|---|
| • Riz | • 1 portion de 75 g<br>• 4 portions de 300 g | • 110 ml<br>• 450 ml | • 30 min<br>• 40 min |

F

## Recettes













Les recettes de cette notice ont été spécialement créées et testées par Morphy Richards pour votre Intellisteam Compact.
Les temps de cuisson des recettes suivantes sont indiqués à titre de guide et varieront selon la taille et la fraîcheur des ingrédients utilisés.
Veillez toujours à ce que la viande soit parfaitement cuite avant de la servir.

Les recettes sont conçues avec la quantité maximale pour 4 personnes. Si vous réduisez les portions, ajustez également les temps de cuisson comme nécessaire.

## Poivrons rouges doux farcis aux poireaux et à la feta, accompagnés de ciboules et de semoule aux pignons de pin

**Ingrédients :**

- 4 poivrons rouges doux (longs), coupés au sommet
- 1 petit poireau finement émincé
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25 g de parmesan râpé
- 25 g de chapelure
- 100 g de feta finement émiettée
- Sel et poivre noir frais moulu

**Semoule :**

- 200 g de semoule
- 2 c. à café de bouillon de légumes en poudre
- 4 ciboules finement hachées
- 25 g de pignons de pin

**Garniture :**

- Brins de persil

**Préparation :**

1. Fendez les poivrons dans le sens de la longueur en veillant à ne pas les couper en deux. Enlevez le cœur et les graines. Mélangez le poireau, le persil et l'huile d'olive, puis ajoutez le parmesan et la chapelure. Ajoutez la féta émiettée, puis assaisonnez avec un peu de sel et beaucoup de poivre noir. Farcissez les poivrons avec le mélange.
2. Placez les poivrons dans un compartiment.
3. Placez le panier spécial riz dans l'autre compartiment.
4. Ajoutez la semoule et 265 ml d'eau froide dans le panier spécial riz. Puis ajoutez le bouillon en poudre, les ciboules et les pignons.
5. Réglez le temps de cuisson de la semoule sur 25 minutes. Réglez le temps de cuisson des poivrons sur la durée prédéfinie pour les légumes (20 minutes).
6. Appuyez sur la touche vapeur.
7. Une fois la cuisson terminée, laissez les aliments reposer 5 minutes.
8. À l'aide d'une fourchette, faites gonfler la semoule avant de la servir.

## Soufflés au fromage de chèvre

**Ingrédients :**

- 125 g de fromage de chèvre émietté
- 4 œufs moyens, séparés
- 2 cuillères à soupe de persil à feuilles plates, haché
- 1 c. à soupe d'estragon frais haché
- Sel et poivre
- 240 g d'épinards
- Beurre pour graisser

**Pour servir :**

- Feuille de salade

**Préparation :**

1. Graissez 4 ramequins de 150 ml.
2. Placez la moitié du fromage de chèvre dans un grand bol et écrasez-le avec une fourchette.
3. Ajoutez les jaunes d'œufs, les herbes et assaisonnez.
4. Battez les blancs d'œufs en neige dans un bol séparé jusqu'à ce que vous puissiez former de petites pointes.
5. Versez 2 cuillères à soupe de blanc d'œuf dans le mélange au fromage pour le ramollir, puis mélangez délicatement le reste.
6. Versez le mélange dans les ramequins et parsemez le fromage restant sur le dessus. Couvrez les ramequins et placez 2 ramequins de chaque côté du cuiseur vapeur.
7. Laissez cuire à la vapeur pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus semble cuit mais pas le centre.
8. Servez immédiatement avec une salade.



## Poulet tikka masala accompagné de riz piquant à la cardamome

**Ingrédients :**

- 4 c. à soupe de yaourt nature maigre
- 2 c. à soupe de pâte de curry tikka masala
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 4 escalopes de poulet, désossées et sans peau, coupées en morceaux
- Sel et poivre noir frais moulu

**Riz :**

- 300 g de riz basmati
- 450 ml d'eau froide
- 2 c. à café de bouillon de légumes en poudre
- 2 lamelles de zeste de citron pelé
- 6 cosses de cardamome verte, légèrement écrasées

**Garniture :**

- Quartiers de citron vert et brins de coriandre

**Préparation :**

1 Mettez le yaourt, la pâte de curry et la coriandre dans un grand bol non métallique et mélangez. Ajoutez les morceaux de poulet et mélangez pour les enrober de marinade. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre, couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

2 Introduisez le panier spécial riz dans l'un des compartiments. Ajoutez le riz et l'eau froide. Ajoutez le bouillon en poudre. Placez les lamelles de zeste de citron pelé par-dessus et saupoudrez des cosses de cardamome.

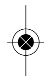
3 Placez le poulet avec sa marinade dans l'autre compartiment et veillez à ce que le mélange soit bien réparti.

4 Réglez le temps pour le riz en utilisant le temps de cuisson prédéfini du riz (40 minutes). Réglez le temps pour le poulet en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour la viande (30 minutes).

5 Appuyez sur la touche vapeur.

6 Décorez avec les quartiers de citron vert et les brins de coriandre, et servez.

**Remarque :** Les épices utilisées dans cette recette peuvent tacher les parties en plastique de votre Intellisteam Compact. Pour éviter cela, faites cuire le poulet enveloppé dans du papier d'aluminium et allongez le temps de cuisson de 10 minutes Veillez toujours à ce que la viande soit parfaitement cuite avant de la servir.



## Poulet glacé au sirop d'érable

**Ingrédients :**

- 4 escalopes de poulet, désossées et sans peau
- Zeste finement râpé et jus d'une petite orange
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- ¼ de cuillère à café de piment en poudre
- Sel et poivre noir frais moulu

**Riz :**

- 250 g de riz blanc sauvage
- 1 c. à café de bouillon de légumes en poudre
- 250 ml d'eau

**Préparation :**

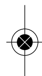
1 Mettez les escalopes de poulet dans un bol non métallique et ajoutez le
zeste d'orange, le jus d'orange, le sirop d'érable et la poudre de piment. Assaisonnez avec un peu de sel et beaucoup de poivre. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

2 Placez les escalopes dans un compartiment.

3 Mettez le riz et le bouillon de légumes en poudre dans le panier spécial riz. Positionnez le panier spécial riz dans l'autre compartiment, ajoutez 250 ml d'eau froide au riz et mélangez.

4 Réglez le temps pour le poulet en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour la viande (30 minutes).
Réglez le temps pour le riz en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour le riz (40 minutes).

5 Appuyez sur la touche vapeur







## Flétan vapeur et sauce au citron et au thym

**Ingrédients :**

- 4 filets de flétan de 125 g sans la peau (ou utilisez de la morue du Pacifique)
- 15 g de beurre
- 4 petits brins de thym
- Sel et poivre noir frais moulu

**Légumes :**

- 750 g de petites pommes de terre nouvelles
- 2 poireaux coupés en fines lamelles
- 1 grosse carotte coupée en rondelles
- 150 g de haricots verts

**Sauce :**

- 50 g de beurre fondu
- Zeste finement râpé et jus d'un citron
- 1 c. à soupe de feuilles de thym frais

**Préparation :**

1 Mélangez les légumes et mettez-les dans un compartiment.

2 Placez les filets de poisson par-dessus les légumes.

3 Placez une petite noisette de beurre sur chacun des filets et disposez les brins de thym par-dessus. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.

4 Placez les pommes de terre dans l'autre compartiment.

5 Réglez le temps pour le poisson et les légumes en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour le poisson en ajoutant 5 minutes (20 minutes). Réglez le temps pour les pommes de terre en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour les légumes (30 minutes).

6 Appuyez sur la touche vapeur.

7 Pour la sauce, mélangez le beurre, le zeste et le jus de citron, ainsi que les feuilles de thym, puis versez le tout sur le poisson au moment de servir.

## Saumon au sésame et légumes vapeur accompagné de lait de coco et de nouilles à la sauce au piment doux

**Ingrédients :**

- 4 filets de saumon de 125 g
- 4 c. à café d'huile de sésame grillée
- 1 c. à café de graines de sésame
- 300 g de nouilles mi-cuites

**Légumes :**

- 150 g de pois « Sugar snap » ou mange-tout
- 6 ciboules coupées en rondelles
- 1 carotte coupée en fines rondelles

**Sauce :**

- 300 ml de lait de coco
- 2 c. à soupe de sauce au piment
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche hachée

**Préparation :**

1 Mélangez les légumes et mettez-les dans un compartiment.

2 Enduisez les filets de saumon d'huile de sésame et saupoudrez-les de graines de sésame. Placez-les sur les légumes dans le compartiment.

3 Placez les nouilles dans le panier spécial riz et installez-le dans l'autre compartiment.

4 Mélangez les ingrédients pour la sauce et versez-la sur les nouilles. Mélangez le tout.

5 Réglez le temps pour le saumon et les légumes en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour le poisson en ajoutant 5 minutes (20 minutes).

6 Réglez le temps de cuisson pour les nouilles sur 20 minutes.

7 Appuyez sur la touche vapeur.

8 Remuez les nouilles 5 minutes avant la fin du temps de cuisson pour vous assurer qu'elles ne collent pas.

## Crevettes épicées et semoule aux pois à la menthe

**Ingrédients :**

- 400 g de grosses crevettes crues
- ½ cuillère à café de poivre de Cayenne
- ½ cuillère à café de paprika
- ½ cuillère à café de sel
- ¼ de cuillère à café d'ail en poudre

**Semoule :**

- 200 g de semoule
- 270 ml d'eau froide
- 75 g de pois surgelés
- 1 c. à soupe de menthe fraîche hachée

**Préparation :**

1 Mélangez le poivre de Cayenne, le paprika, le sel et la poudre d'ail, puis enrobez les crevettes de ce mélange.

2 Placez les crevettes dans un compartiment.

3 Versez la semoule, l'eau, les pois et la menthe dans le panier spécial riz, puis installez-le dans l'autre compartiment.

4 Réglez le temps de cuisson des crevettes sur 10 minutes, et le temps de la semoule sur 25 minutes.

5 Appuyez sur la touche vapeur.

6 À l'aide d'une fourchette, faites gonfler la semoule avant de la servir.

## Génoise au gingembre et à la banane et sauce au caramel

**Ingrédients :**

- 75 g de beurre, et beurre supplémentaire pour graisser
- 75 g de sucre muscovado clair
- 2 œufs moyens battus
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille
- 75 g de farine à levure incorporée
- 1/2 cuillère à café de poudre de gingembre
- Pincée de sel
- 1 grosse banane mûre écrasée
- 2 morceaux de gingembre en tige au sirop, plus 4 c. à soupe de sirop de la boîte

**Sauce :**

- 3 c. à soupe de mélasse claire
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre muscovado clair

**Pour servir :**

- Glace vanille ou crème anglaise

**Préparation :**

1 Dans un grand bol, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Ajoutez progressivement les œufs, puis incorporez la vanille. Saupoudrez la farine, le gingembre moulu et le sel, et incorporez-les à l'aide d'une grande cuillère en métal. Ajoutez la banane écrasée.

2 Beurrez 4 moules à pudding individuels de 150 ml. Coupez les tiges de gingembre en rondelles et placez-les au fond des moules. Versez 1 cuillère à soupe de sirop dans chaque moule, puis couvrez du mélange crémeux. Couvrez bien avec des morceaux de papier d'aluminimum beurré.

3 Placez les puddings dans un compartiment.

4 Placez les ingrédients pour la sauce dans le panier spécial riz, couvrez-le de film étirable puis installez-le dans l'autre compartiment.

5 Réglez le temps pour les puddings en utilisant le temps de cuisson prédéfini pour le riz (40 minutes). Réglez le temps de cuisson pour la sauce sur 20 minutes.

6 Une fois la cuisson terminée, décollez les puddings en passant délicatement un couteau autour
des moules. Mélangez bien la sauce et versez-la sur chaque pudding. Servez avec de la glace ou de la crème anglaise.

## Nous contacter

**Service d'assistance**

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, veuillez appeler notre service d'assistance. Nous pourrons certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'article.

Munissez-vous du nom de produit, du numéro de modèle et du numéro de série de l'appareil lorsque vous nous appelez. Cela nous aidera à traiter plus rapidement votre demande.

**Dialoguer avec nous**

Si vous avez des questions ou des commentaires à formuler ou si vous souhaitez bénéficier de conseils ou d'idées de recettes pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos appareils, retrouvez-nous en ligne :

| | |
|---|---|
| **Blog :** | **www.morphyrichards.co.uk/blog** |
| **Facebook :** | **www.facebook.com/morphyrichardsuk** |
| **Twitter :** | **www.twitter.com/loveyourmorphy** |
| **Site Internet :** | **www.morphyrichards.com** |

## VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

**Pour la clientèle en France**

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.

2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.

3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.

4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.

5 Si l'appareil est d'occasion.

6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.

7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.

9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

**Pour la clientèle en Belgique**

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agrée international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.

2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.

3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agrées) ont tenté de faire des réparations.

4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.

5 Si l'appareil est d'occasion.

6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.

7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.

8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.

9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.



## GESUNDHEIT UND SICHERHEIT

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

**Vor der Verwendung des Geräts bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen.**

- Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren, von Personen, deren körperliche oder geistige Unversehrtheit oder deren Wahrnehmungsfähigkeit eingeschränkt ist, sowie von Personen mit mangelnden Kenntnissen oder Erfahrung benutzt werden. Dies gilt nur unter der Voraussetzung, dass sie beaufsichtigt werden oder dass sie eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts und die damit verbundenen Gefahren erhalten haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigung und Wartung dürfen ohne Beaufsichtigung nicht von Kindern unter 8 Jahren durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

F

D

### Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.:

  Bauernhöfe;

  von Kunden in Hotels, Motels oder anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten, Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.

  Es eignet sich nicht für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Bei Betrieb nicht direkt unterhalb von Küchenschränken aufstellen, da große Mengen Dampf erzeugt werden. Während des Betriebs nicht mit den Armen über den Dampfgarer reichen.

### Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil des Geräts verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.



## Eigene Sicherheit

- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe, da heißer Dampf entweicht.
- WARNUNG: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- WARNUNG: Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Dampfgarer heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.
- Die Geräte dürfen nicht untergetaucht werden.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden oder das Gerät gereinigt werden soll.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Abhilfemaßnahmen benötigen.
- Nicht über das Maximum hinaus befüllen. Wenn der Dampfgarer mit zuviel Wasser befüllt wird, kann kochendes Wasser austreten, das starke Verbrennungen hervorruft.

## Weitere Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Zum Öffnen heben Sie den Deckel nach oben in Ihre Richtung, aber kippen Sie den Deckel so, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden.
- Verwenden Sie keine Teile des Dampfgarers in einer Mikrowelle oder auf einer anderen Koch-/Heizfläche.
- Nicht auf einen heißen Gas- oder Elektrobrenner stellen bzw. in dessen Nähe aufstellen, oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Nicht in einer feuchten und korrodierenden Umgebung aufbewahren.
- Den Dampfgarer erst einschalten, wenn er mindestens 1 Tasse Wasser enthält. Andernfalls wird der Dampfgarer beschädigt.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserstand nicht unter die Mindestmarke fällt.

## Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

## Elektrische Anforderungen

Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Haushalt übereinstimmt; es muss eine Wechselspannung (abgekürzt AC) sein.

Falls die Sicherung in dem Sicherungshalter ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

**WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**

## EINFÜHRUNG

Wir bedanken uns für den Kauf des Intellisteam Compact.

Bitte lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch, damit Sie Ihr neues Produkt optimal einsetzen können.

## Inhalt









## Ausstattung A

(1) Deckel
(2) Trennwand
(3) Behälter
(4) Schalenauslass
(5) Auffangschale
(6) Dampfauslass
(7) Wassertank
(8) Wassereinlaufstutzen
(9) Wasserstandsanzeige
(10) Gerät
(11) Bedienfeld
(12) Linker Behälter (mit Trennwand)
(13) Rechter Behälter (mit Trennwand)
(28) Reisschale

## Bedienfunktionen B

(14) Ein-/Aus-Taste
(15) Lebensmittelsymbole (Linker Behälter)
(16) Timer (Linker Behälter)
(17) Nachfüllsymbol
(18) Timer (Rechter Behälter)
(19) Lebensmittelsymbole (Rechter Behälter)
(20) Plustaste
(21) Minustaste
(22) Entkalkungssymbol
(23) Taste Linker Behälter
(24) Dampfsymbol (Linker Behälter)
(25) Start-/Pausetaste
(26) Dampfsymbol (Rechter Behälter)
(27) Taste Rechter Behälter

## Vor der ersten Verwendung

Es ist wichtig, dass Sie Ihren Intellisteam Compact vor der ersten Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch reinigen. Weitere Informationen können Sie dem Abschnitt Reinigung und Pflege entnehmen.

Eine regelmäßige Entkalkung des Intellisteam Compact ist immens wichtig, um die Dampfleistung und das Gerät selbst möglichst lange zu erhalten. Weitere Informationen können Sie dem Abschnitt Entkalkung entnehmen.

Bei der ersten Verwendung des Intellisteam Compact tritt möglicherweise aus dem hinteren Geräteteil Rauch- bzw. Dampf aus. Dieser Vorgang ist normal, da einige Geräteteile während der Herstellung mit Schmierfett überzogen wurden. Dies gibt sich nach einigen Einsätzen Ihres Intellisteam Compact. Der Vorgang ist nicht gefährlich und wird auch Ihre Lebensmittel im Intellisteam Compact hinsichtlich der Güte oder des Geschmacks nicht beeinträchtigen.

## Verwendung des Intellisteam Compact

1 Füllen Sie kaltes Leitungswasser bis zur Höchstmarke in den Wassertank (7).

2 Setzen Sie die Auffangschale (5) und den Behälter (3) mit der Trennwand (2) auf das Gerät (10).

3 Füllen Sie die Zutaten in die Behälter (12),(13). Verwenden Sie die Trennwand zur Trennung der Zutaten. Setzen Sie den Deckel (1) auf.

4 Stecken Sie den Netzstecker des Intellisteam Compact in eine Netzsteckdose ein. Der Intellisteam Compact gibt einen Signalton aus und das LC-Display leuchtet auf.






5 Zum Einstellen der Dampfgarzeit die Linke (23) oder Rechte (27) Taste des Behälters drücken. Drücken Sie wiederholt diese Taste, um die Standarddampfgarzeit auszuwählen und die gewünschte Lebensmittelgruppe einzustellen (15) (19).

6 Drücken Sie die Plus- (20) oder Minustaste (21), um die Dampfgarzeit zu ändern (falls gewünscht). Drücken Sie die Taste, während die entsprechenden Timersymbole (16),(18) aufblinken (innerhalb von 3 Sekunden) oder drücken Sie die entsprechende Behältertaste, um die Garzeit zu ändern. Wiederholen Sie die Schritte 5 bis 6 für den anderen Behälter (falls gewünscht).

7 Drücken Sie die Start-/Pausetaste (25). Der Intellisteam Compact gibt einen Signalton aus, das Dampfgarsymbol (24) blinkt* und der Timer beginnt mit der Nullzählung.

8 Nach Ablauf der Zeit wird ein Alarmton ausgegeben.
Der Intellisteam Compact schaltet automatisch in die Warmhaltefunktion für 20 Minuten um.

9 Drücken Sie nach Beendigung die Ein-/Aus-Taste (14) und ziehen den Netzstecker des Intellisteam Compact aus der Netzsteckdose. Heben Sie den Deckel (1) vorsichtig an, aber in die andere Richtung gekippt, um den Dampf entweichen zu lassen. Warnung: Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.

10 Entnehmen Sie die Zutaten vorsichtig aus dem Intellisteam Compact. **Warnung: Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.**

**Hinweis: Bei der Auswahl unterschiedlicher Dampfgarzeiten für jeden einzelnen Behälter blinkt das Dampfgarsymbol, sobald der entsprechende Behälter mit dem Dampfgaren beginnt.**







## Trennwand

Der Behälter (3) kann entweder getrennt als zwei einzelne Dampfgarbehälter oder zusammen als ein großer Dampfgarbehälter verwendet werden.

Wenn der Intellisteam Compact als ein großer Dampfgarbehälter verwendet werden soll, müssen Sie die Trennwand (2) aus dem Behälter nehmen und sie beiseite legen.

**Dampfgaren ohne Trennwand**

Bei Verwendung des Intellisteam Compact ohne Trennwand (2), müssen Sie beide Dampfgarseiten mit identischer Gardauer betrieben, da die Zutaten andernfalls ungleichmäßig gegart werden.

1. Wiederholen Sie ohne eingesetzte Trennwand die Schritte 1 bis 6 „Verwendung des Intellisteam Compact".
3. Drücken Sie die Linke Behältertaste (23) solange, bis die Gardauer für beide Behälterseiten angezeigt wird.
4. Passen Sie gegebenenfalls die Gardauer des Intellisteam Compact mithilfe der Plus- (20) oder Minustaste (21) an.
6. Wiederholen Sie die Schritte 7 bis 10 „Verwendung des Intellisteam Compact".

## Dampfgarzeiten

Ihr Intellisteam Compact kann das Garprogramm für beide Behälter zur gleichen Zeit fertigstellen. Nach Beginn des Dampfgarens fängt der Timer, ausgehend von der längsten Garzeit, automatisch mit der Nullzählung an, so dass alle Zutaten im Intellisteam Compact zur gleichen Zeit fertig gegart werden.



## Voreingestellte Garzeiten

Der Intellisteam Compact bietet 7 voreingestellte Garzeiten. Die Garzeiten können mithilfe der Plus- (20) oder Minustaste (21) geändert werden.

Drücken Sie jeweils die Linke oder Rechte Behältertaste wiederholt, um die voreingestellten Dampfgarzeiten für jede Behälterseite anzuzeigen und auszuwählen.

**Voreingestellte Dampfgarzeiten:**

 **Eier - 12 Minuten**

 **Fisch - 15 Minuten**

 **Gemüse - 20 Minuten**

 **Fleisch - 30 Minuten**

 **Reis - 40 Minuten**

 **Geflügel - 35 Minuten**

 **Warmhalten - 10 Minuten**

Diese Funktion nicht zum Garen verwenden.

## Pausen während des Garens

Wenn Sie den laufenden Garvorgang des Intellisteam Compact unterbrechen möchten, drücken Sie die Start-/Pausetaste (25). Zum Fortsetzen des Garvorgangs betätigen Sie die Start-/Pausetaste erneut.

Sobald der Garvorgang des Intellisteam Compact unterbrochen ist, kann die Dampfgarzeit, wie in den Schritten 5 bis 7 unter „Verwendung des Intellisteam Compact" beschrieben, angepasst werden.

## Zutaten aus dem Intellisteam Compact entnehmen

**WARNUNG: Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, bevor Sie den Deckel (1) abnehmen und den Behälter (3) herausnehmen, und achten Sie darauf, den Deckel so zu kippen, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden. Warten Sie mit dem Entnehmen der Auffangschale (5), bis sie vollständig abgekühlt ist.**

## Kochen von Reis

1 Bereiten Sie die Verwendung des Intellisteam Compact so vor, wie unter „Verwendung des Intellisteam Compact" beschrieben.

2 Geben Sie 1 Tasse ungekochten Reis und 1½ Tasse Wasser in die Reisschale (28). Gut umrühren.

3 Stellen Sie die Reisschale in den Behälter und setzen den Deckel (1) auf den Intellisteam Compact.

4 Stellen Sie die Gardauer des Behälters auf die Voreinstellung für Reis (40 Minuten) und drücken die Start-/Pausetaste (25).



## Kochen von Eiern

Mit dem Intellisteam Compact können hartgekochte Eier zubereitet werden.

1 Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 2 „Verwendung des Intellisteam Compact".

2 Legen Sie die Eier einzeln, wie oben abgebildet, in die Aussparungen des Behälters (3).

3 Setzen Sie den Deckel wieder (1) auf.

4 Stellen Sie die Gardauer, wie in den Schritten 4 bis 10 unter „Verwendung des Intellisteam Compact" beschrieben, ein. Der Dampfgarer besitzt eine Voreinstellung für Eier mit einer Gardauer von 12 Minuten. Die Garzeit kann je nach Geschmack mithilfe der Plus- (20) oder Minustaste (21) geändert werden.

## Trockenlaufwarnung & automatische Abschaltung

Liegt der Wasserstand der Wasserstandsanzeige (9) unterhalb der „MIN" Markierung, wird dauerhaft ein Alarmton ausgegeben und das Nachfüllsymbol (17) blinkt ebenfalls dauerhaft. In diesem Falle sollten Sie den Wassertank (7) so schnell wie möglich wieder mit Wasser auffüllen. Verwenden Sie zum Auffüllen des Wassertanks den Wassereinlaufstutzen (8) wie auf Seite 10 beschrieben.

Sollte der Intellisteam Compact während der Verwendung trockenlaufen, wird dauerhaft ein Signalton ausgegeben und das Gerät automatisch ausgeschaltet, um den Garvorgang abzubrechen.







## Auffüllen des Wassertanks während der Verwendung

Verwenden Sie während des Garens zum Auffüllen des Wassertanks (7) den Wassereinlaufstutzen (8).

Ziehen Sie vorsichtig den Wassereinlaufstutzen aus dem Seitenteil des Intellisteam Compact. Füllen Sie das Wasser vorsichtig durch den Wassereinlaufstutzen mithilfe eines Bechers nach.
Der Alarmton verstummt automatisch und das Nachfüllsymbol (17) erlischt.

## Tipps und Empfehlungen

- Die Dampfgarzeiten in den Dampfgaranweisungen (S. 10) sind lediglich Richtwerte. Je nach Größe der Stücke, nach Abstand zwischen den Stücken innerhalb des Dampfbehälters, der Frische der Zutaten sowie abhängig vom eigenen Geschmack können die Zeiten voneinander abweichen. Je besser Sie sich mit dem Intellisteam Compact vertraut gemacht haben, desto genauer können Sie die Garzeiten nach individuellem Bedarf regulieren.
- Eine einzelne Garebene mit Zutaten gart schneller als bei Befüllung von mehreren Ebenen. Aus diesem Grunde ist die Gardauer für größere Mengen an Zutaten länger. Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten in kleine bzw. dünne Portionen aufteilen und gleichmäßig im Behälter verteilen.
- Bei der Zubereitung großer Zutatenmengen entfernen Sie den Deckel (1) nach Ablauf der halben Gardauer und durchrühren die Zutaten gründlich mit einem langen Kochlöffel, um einen gleichmäßigen Garvorgang zu gewährleisten.

  **Warnung: Fassen Sie nicht in den Behälter.**
- Überfüllen Sie den Behälter nicht. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Zutatenstücken, damit sie von möglichst viel Wasserdampf umströmt werden.
- Weder Salz noch Gewürze in den Behälter (3) oder Wassertank (7) einfüllen. Die Mineralstoffe führen zu einer Kalkbildung, die das Heizelement beschädigt.
- Die in der Auffangschale (5) aufgefangene Garflüssigkeit kann als Grundlage für eine Bratensauce verwendet werden.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.

## Aufbewahrung

Für eine einfachere Aufbewahrung wurde der Intellisteam Compact so konzipiert, dass das Gerät (10) komplett in den Behälter (3) passt. Ihr Intellisteam Compact kann so bei Nichtgebrauch platzsparend verstaut werden.

## Entkalken

**Eine regelmäßige Entkalkung ist immens wichtig, um die Dampfleistung und das Gerät selbst möglichst lange zu erhalten.**

Das Entkalkungssymbol (22) erinnert Sie nach jeder Geräteverwendung von 15 Stunden an die Entkalkung des Geräts.

1 Füllen Sie Weißweinessig (keinen Malzessig) bis zur „MAX“ Markierung in den Wassertank (7).

**WICHTIG: Keine anderen chemischen oder handelsüblichen Entkalker benutzen.**

2 Setzen Sie die Auffangschale (5), den Behälter (3) und den Deckel (1) auf den Wassertank und schließen Sie danach den Intellisteam Compact an die Netzsteckdose an.

3 Stellen Sie den Timer für beide Behälter auf 25 Minuten ein und drücken Sie auf Start.

**WARNUNG: Wenn der Weißweinessig anfängt überzukochen, schalten Sie den Timer aus und trennen das Gerät von der Netzsteckdose. Reduzieren Sie etwas die Menge an Weißweinessig.**

**Den Intellisteam Compact nicht bewegen, solange der Essig noch nicht abgekühlt ist.**

4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig bzw. die Flüssigkeit entleeren.

5 Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit kaltem Wasser gut durch.

**WARNUNG: Den**
**Intellisteam Compact nicht bewegen, solange der Essig noch nicht abgekühlt ist.**

6 Füllen Sie kaltes Leitungswasser bis zur Markierung MAX in den Wassertank. Setzen Sie die Auffangschale, den Behälter und den Deckel auf den Wassertank und schließen Sie danach den Intellisteam Compact an die Netzsteckdose an.

7 Verwenden Sie den Intellisteam Compact für 10 Minuten auf einer beliebigen Einstellung. Schalten Sie das Gerät aus und lassen es vollständig abkühlen, bevor Sie die Flüssigkeit entleeren.






## Reinigung und Pflege

**WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät (10), das Netzkabel oder den Netzstecker nie in Wasser ein.**

1 Ziehen Sie vor einer Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2 Keine Scheuermittel, wie z. B. Stahlwolle oder Bleiche, zum Reinigen der einzelnen Teile am Dampfgarer verwenden.

3 Auf keinen Fall die durchsichtigen Kunststoffteile mit der rauen Seite eines Schwamms oder Lappens reinigen.

4 Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Füllen Sie den Wassertank (7) mit warmer Seifenlauge und reinigen ihn mit einem Lappen. Entleeren Sie den Wassertank gründlich und reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Lappen.

5 Reinigen Sie Deckel (1), Reisschale (28), Behälter (3) und Trennwand (2) mit warmer Seifenlauge.

- Reisschale, Behälter und Trennwand sind spülmaschinenfest nur in der obersten Einschubebene bei einem mittleren bzw. Öko-Spülprogramm. Gründlich abtrocknen lassen.
- Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

6 Reinigen Sie den Intellisteam Compact nach jeder Verwendung.





## Dampfgaranweisungen

Die unten angegebenen Dampfgarzeiten und Portionsgrößen sind lediglich Richtwerte bzw. Empfehlungen. Je nach Größe der Stücke, nach Abstand zwischen den Stücken innerhalb des Behälters (3), der Frische der Zutaten sowie abhängig vom eigenen Geschmack können die Zeiten voneinander abweichen. Je besser Sie sich mit dem Dampfgarer vertraut gemacht haben, desto genauer können Sie die Garzeiten nach individuellem Bedarf regulieren.

Die Dampfgarzeiten beziehen sich auf die in diesen Anweisungen angegebenen Mengen und müssen für größere oder kleinere Mengen angepasst werden.

## Gemüse

Broccoli, Blumen- oder Weißkohl vom Stamm trennen.

Blättriges und grünes Gemüse mit der kürzesten Garzeiteinstellung zubereiten, damit die Gemüsefarbe erhalten bleibt.

Für beste Ergebnisse Salz und Gewürze erst nach dem Garvorgang zu dem Gemüse hinzugeben.

Gefrorenes Gemüse darf nicht vor dem Garvorgang aufgetaut werden.

| Speise | Gewicht | Garzeit | Tipp |
|---|---|---|---|
| • Spargel | • 1 Portion 60 g<br>• 4 Portionen 240 g | • 15 Min. | • Spargel für bessere Dampfzirkulation überkreuz legen |
| • Broccoli | • 1 Portion 60 g | • 4 Portionen 240 g | • 15-18 Min. |
| • Brechbohnen | • 1 Portion 50 g<br>• 4 Portionen 200 g | • 10-15 Min. | • Nach Ablauf der halben Gardauer umrühren |
| • Karotten (in Scheiben geschnitten) | • 1 Portion 100 g<br>• 4 Portionen 400 g | • 15-20 Min. | • Nach Ablauf der halben Gardauer umrühren |
| • Blumenkohl | • 1 Portion 100 g<br>• 4 Portionen 400 g | • 18 Min. | • Nach Ablauf der halben Gardauer umrühren |
| • Zuckerschoten | • 1 Portion 50 g<br>• 4 Portionen 200 g | • 10-12 Min. | • Nach Ablauf der halben Gardauer umrühren |
| • Bohnen (frisch) | • 1 Portion 60 g<br>• 4 Portionen 240 g | • 8 Min.<br>• 8-12 Min. | • Nach Ablauf der halben Gardauer umrühren |
| • Spinat | • 1 Portion 60 g<br>• 4 Portionen 240 g | • 4-5 Min.<br>• 5-8 Min. | • Nach Ablauf der halben Gardauer umrühren |
| • Kartoffeln | • 1 Portion 180 g<br>• 4 Portionen 720 g | • 25 Min. | |

## Abgepacktes Gemüse

In vielen Supermärkten wird abgepacktes Gemüse zur einfachen Weiterverarbeitung angeboten. Dies ist ideal für die Zubereitung von Gerichten, da der Hauptteil der Vorbereitungsarbeit schon erledigt wurde.

Auf den meisten Packungsinhalten sind bereits Dampfgaranweisungen für die jeweiligen Gemüsesorten aufgedruckt, jedoch beziehen sich diese auf das Dampfgaren in der Mikrowelle und müssen somit anhand des Gewichts und abhängig vom eigenen Geschmack angepasst werden. Orientieren Sie sich grob an den folgenden Garzeiten.

| Speise | Gewicht | Garzeit |
|---|---|---|
| • Karotten/ Broccoli/ Sprossen | • 480 g | • 20 Min. |
| • Kartoffeln | • 500 g | • 40 Min. |
| • Junge Gemüsemischung | • 350 g | • 15 Min. |
| • Mini-Karotten | • 400 g | • 20 min |
| • Baby-Mais | • 170 g | • 20 Min. |
| • Frische Erbsen | • 170 g | • 8 Min. |

D

## Fisch und Meeresfrüchte

Fisch hat seinen Garpunkt dann erreicht, wenn er sich mit einer Gabel leicht zerteilen lässt.

Gefrorener Fisch muss vorher nicht aufgetaut werden. Dieser muss aber zuvor separiert und die Gardauer anschließend verlängert werden.

Geben Sie Zitronenscheiben und Kräuter während des Garvorgangs zur Geschmacksverstärkung hinzu

| Speise | Gewicht | Garzeit |
|---|---|---|
| • Königskrabben | • 100 g<br>• 400 g | • 5-7 Min.<br>• 7-10 |
| • Lachfilets | • 1 Filetstück 140 g<br>• 4 Filetstücke 560 g | • 15 Min. |
| • Muscheln | • 200 g<br>• 800 g | • 5 Min.<br>• 5-8 Min. |



## Geflügel

Das Dampfgaren bietet Vorteile hinsichtlich der Gesundheit, da zartere und magere Fleischstücke ohne Fettränder verwendet werden können und dies bei nur geringer Hitzeeinwirkung.

Servieren Sie gegartes Geflügel mit Kräutern oder leckeren Saucen oder marinieren Sie die Fleischstücke vorher für einige Stunden, um einen noch kraftvolleren Geschmack zu erhalten.

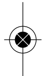
Garen Sie alle Zutaten vollständig vor dem Servieren. Zur Überprüfung des Garzustands das Gargut mit einem Messer oder Spieß anstechen.

| Speise | Gewicht | Garzeit | Tipp |
|---|---|---|---|
| • Hähnchenbrustfilets | • 1 Filetstück 200 g<br>• 4 Filetstücke 800 g | • 12-15 Min. | • Fettränder vor dem Garen entfernen |

## Reis

Verwenden Sie den Reisbehälter und geben die gewünschte Wassermenge zum Reis hinzu

| Speise | Gewicht | Wasser | Garzeit |
|---|---|---|---|
| • Reis | • 1 Portion 75 g<br>• 4 Portionen 300 g | • 110 ml<br>• 450 ml | • 30 Min.<br>• 40 Min. |









## Rezepte

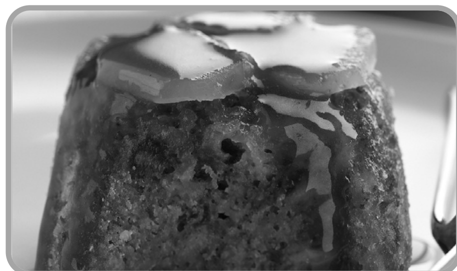












D

Die in diesem Handbuch vorgestellten Rezepte wurden von Morphy Richards speziell für den Intellisteam Compact kreiert und ausprobiert. Die Garzeiten der folgenden Rezepte dienen der Orientierung und hängen von der Größe und dem Frischezustand der verwendeten Zutaten ab. Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Zutaten vollständig gegart sind.

Die Rezepte sind für 4 Personen, also für das maximale Fassungsvermögen, konzipiert. Bei der Reduzierung der Portionsgrößen müssen die Garzeiten dementsprechend angepasst werden.



## Süße rote Paprika gefüllt mit Lauch und Schafskäse, dazu Frühlingszwiebeln und Pinienkern-Kuskus

**Zutaten:**

- 4 süße (längliche) rote Paprika, entstielt
- 1 kleine Lauchstange klein gehackt
- 1 EL frische gehackte Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- 25 g fein geriebenen Parmesankäse
- 25 g frische Brotkrümel
- 100 g fein zerkleinerten Schafskäse
- Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

**Kuskus:**

- 200 g Kuskus
- 2 TL Gemüsebrühe
- 4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 25 g Pinienkerne

**Garnierung:**

- Petersilienblätter

**Anleitung:**

1. Die Paprika längs aufschneiden, aber nicht halbieren. Das Innere und den Samen herausnehmen. Lauch, Petersilie und Olivenöl vermengen und anschließend den Parmesankäse und die Brotkrümel zugeben. Mit dem zerkleinerten Schafskäse mischen und mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Die Mischung in die Paprikateile füllen.
2. Geben Sie die Paprikateile in den einen Behälterteil.
3. Die Reisschale in den anderen Behälterteil stellen.
4. Den Kuskus und 265 ml kaltes Wasser in die Reisschale füllen. Mit der Gemüsebrühe, den Frühlingszwiebeln und den Pinienkernen verrühren.
5. Stellen Sie den Timer für den Kuskus auf 25 Minuten ein. Stellen Sie den Timer für die
   Paprikateile auf die Voreinstellung für Gemüse (20 Minuten) ein.
6. Drücken Sie auf die Dampftaste.
7. Nach dem Garen 5 Minuten ziehen lassen.
8. Den Kuskus vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.

## Ziegenkäse-Soufflé

**Zutaten:**

- 125 g Ziegenkäse, zerkleinert
- 4 mittelgroße separierte Eier
- 2 EL fein gehackte Petersilie
- 1 EL frischer und fein gehackter Estragon
- Salz und Pfeffer
- 240 g Spinat
- Butter zum Einfetten

**Zum Servieren:**

- Junger Blattsalat

**Anleitung:**

1. 4 x 150 ml Auflaufförmchen einfetten.
2. Die Hälfte des Ziegenkäses in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerkleinern.
3. Eigelb, Kräuter und Gewürze einrühren.
4. Eiweiß in einer separaten Schüssel zu Eischnee schlagen.
5. 2 EL Eiweiß zur Auflockerung in die Käsemischung einrühren und danach das restliche Eiweiß hinzugeben.
6. Die Mischung in die Auflaufförmchen füllen und mit dem restlichen Käse überziehen. Mit Folie abdecken und 2 Auflaufförmchen in jeweils eine Behälterseite stellen.
7. Für 20 Minuten garen. Der Käse muss gut zerlaufen und das Innere halbfest sein.
8. Sofort mit einer Salatbeilage servieren.







## Tikka Masala Hähnchen mit pikantem Kardamom-Reis

**Zutaten:**

- 4 EL Naturjoghurt mit reduziertem Fettgehalt
- 2 EL Chicken Tikka Masala Curry Paste
- 2 EL gehackten frischen Koreander
- 4 in Stücke geschnittene Hähnchenbrustfilets
- Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

**Reis:**

- 300 g Basmatireis
- 450 ml kaltes Wasser
- 2 TL Gemüsebrühe
- In 2 Streifen geschnittene Zitronenschalen
- 6 grüne, leicht zerkleinerte Kardamomfrüchte

**Garnierung:**

- Zitronenstückchen und Koreander

**Anleitung:**

1. Den Jogurt, die Curry-Paste und den Koreander mit einem Löffel in eine große Plastikschüssel füllen und vermengen. Die Hähnchenstückchen zugeben und bis zum Andicken verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, anschließend zudecken und mindestens 30 Minuten kühl lagern.
2. Die Reisschale in den einen Behälterteil stellen. Den Reis und das kalte Wasser zugeben. Die Gemüsebrühe einrühren. Die klein geschnittenen Zitronenschalenstreifen oben drauflegen und mit Kardamomkapseln bestreuen.
3. Die Hähnchenstücke mit der Marinade in den anderen Behälter geben und gut verteilen.
4. Als Garzeit für den Reis die Voreinstellung für Reis (40 Min.) wählen. Als Garzeit für die Hähnchenstücke die Voreinstellung für Fleisch (30 Min.) wählen.
5. Drücken Sie auf die Dampftaste.
6. Vor dem Servieren mit Zitronenstückchen und Koreander garnieren.

**Hinweis:** Die in diesem Rezept verwendeten Gewürze können die Kunststoffteile des Intellisteam Compact verfärben. Um eine Verfärbung zu vermeiden, kann das Hähnchenfleisch in Aluminiumfolie eingepackt und 10 Minuten länger gegart werden. Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Zutaten vollständig gegart sind.

## Hähnchen mit Sirupglasur und Reis

**Zutaten:**

- 4 Hähnchenbrustfilets
- Fein geriebene Schale und Saft von einer kleinen Orange
- 2 EL Ahornsirup
- ¼ TL getrocknete Chillistückchen
- Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

**Reis:**

- 250 g weißer und wilder Reis
- 1 TL Gemüsebrühe
- 250 ml Wasser

**Anleitung:**

1. Die Hähnchenfilets in eine Plastikschüssel legen und die Orangenschale, den Orangensaft, den Ahornsirup und die Chillistückchen hinzugeben. Mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
2. Die Hähnchenfilets in den einen Behälterteil stellen.
3. Den Reis und die Gemüsebrühe in die Reisschale füllen. Die Reisschale in den anderen Behälterteil stellen, 250 ml kaltes Wasser auf den Reis gießen und umrühren.
4. Als Garzeit für die Hähnchenstücke die Voreinstellung für Fleisch (30 Min.) wählen.
   Als Garzeit für den Reis die Voreinstellung für Reis (40 Min.) wählen.
5. Drücken Sie auf die Dampftaste.

D



## Gegarter Heilbutt mit Limonen- und Thymiandressing

**Zutaten:**

- 4 Heilbuttfilets à 125 g (alternativ auch Kabeljau verwendbar)
- 15 g Butter
- 4 kleine Thymianspitzen
- Salz und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer

**Gemüse:**

- 750 g kleine junge Kartoffeln
- 2 Lauchstangen in feine Streifen geschnitten
- 1 große Karotte in feine Streifen geschnitten
- 150 g grüne parierte Bohnen

**Dressing:**

- 50 g geschmolzene Butter
- Fein geriebene Schale und Saft von einer Zitrone
- 1 EL frische Thymianblätter

**Anleitung:**

1. Das Gemüse mischen und in den Behälterteil geben.
2. Die Fischfilets auf das Gemüse legen.
3. Ein kleines Stück Butter und die Thymianspitzen auf jedes Filetstück legen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
4. In den anderen Behälterteil die Kartoffeln legen.
5. Als Garzeit für den Fisch und das Gemüse die Voreinstellung für Fisch plus 5 Minuten (20 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Kartoffeln die Voreinstellung für Gemüse (30 Min.) wählen.
6. Drücken Sie auf die Dampftaste.
7. Für das Dressing die Butter, Zitronenschale, den Zitronensaft und die Thymianblätter vermengen und beim Servieren über den Fisch gießen.



## Sesamlachs und Dampfgemüse mit Kokosnussmilch und süßen Chillisaucenudeln

**Zutaten:**

- 4 Lachsfilets à 125 g
- 4 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Sesamkeime
- 300 g weichgekochte Nudeln

**Gemüse:**

- 150 g Zuckererbsen oder Zuckerschoten
- 6 Frühlingszwiebeln in feine Streifen geschnitten
- 1 Karotte in feine Streifen geschnitten

**Sauce:**

- 300 ml Kokosnussmilch
- 2 EL süße Chillisauce
- 1 TL geriebene frische Ingwerwurzel
- 1 EL gehackten frischen Koreander

**Anleitung:**

1. Das Gemüse vermengen und in den einen Behälterteil geben.
2. Die Lachsfiletstücke mit Sesamöl bestreichen und mit Sesamkeimen bestreuen. Auf das Gemüse im Behälter legen.
3. Die Nudeln auf die Reisschale in den anderen Behälterteil stellen.
4. Die Saucenzutaten verrühren und über die Nudeln gießen. Alles miteinander verrühren.
5. Als Garzeit für den Lachs und das Gemüse die Voreinstellung für Fisch plus 5 Minuten (20 Min.) einstellen.
6. Stellen Sie den Timer für die Nudeln auf 20 Minuten ein.
7. Drücken Sie auf die Dampftaste.
8. Die Nudeln 5 Minuten vor Ende des Garens umrühren, damit sie nicht verkleben.







## Würzige Krabben mit Erbsen-Kuskus und Pfefferminze

**Zutaten:**

- 400 g rohe Königskrabben
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Salz
- ¼ TL Knoblauchpulver

**Kuskus:**

- 200 g Kuskus
- 270 ml kaltes Wasser
- 75 g Tiefkühlerbsen
- 1 EL frische gehackte Pfefferminze

**Anleitung:**

1 Cayennepfeffer, Paprikapulver, Salz und Knoblauchpulver vermengen und die Krabben darin wälzen.

2 Geben Sie die Krabben in den einen Behälterteil.

3 Kuskus, Wasser, Erbsen und die Pfefferminze in die Reisschale geben und in den anderen Behälterteil stellen.

4 Stellen Sie den Timer für die Krabben auf 10 Minuten und für den Kuskus auf 25 Minuten ein.

5 Drücken Sie auf die Dampftaste.

6 Den Kuskus vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.

## Ingwer-Bananenpudding mit Toffee-Sauce

**Zutaten:**

- 75 g Butter, plus etwas mehr Butter zum Einfetten
- 75 g heller Muscovado-Zucker
- 2 mittelgroße geschlagene Eier
- 1/2 TL Vanille-Extrakt
- 75 g selbst aufgehendes Mehl
- 1/2 TL gemahlenen Ingwer
- Eine Prise Salz
- 1 große reife Banane, zerdrückt
- 2 Stücke gehackte Ingwerwurzel in Sirup plus 4 EL Sirup aus der Flasche

**Sauce:**

- 3 EL goldfarbenen Sirup
- 25 g Butter
- 25 g heller Muscovado-Zucker

**Zum Servieren:**

- Vanille-Eiskrem oder Pudding

**Anleitung:**

1 Die Butter und den Zucker in einer großen Rührschüssel leicht und locker verrühren. Die Eier nach und nach hineinschlagen und die Vanille unterrühren. Das Mehl über ein Sieb zugeben, den gemahlenen Ingwer und das Salz hineingeben und mit einem großen Metalllöffel unterrühren. Die zerdrückte Banane unterrühren.

2 4 einzelne Puddingformen à 150 ml mit Butter einfetten. Die Ingwerwurzel zerkleinern und am Behälterboden verteilen. Dazu in jeden Behälter 1 EL Sirup füllen und die cremige Mischung mit einem Löffel darüber verteilen und oben glatt streichen. Mit eingefetteter Folie dicht verschließen.

3 Geben Sie die Puddingportionen in den einen Behälterteil.

4 Die Saucenzutaten in die Reisschale füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und in den anderen Behälterteil stellen.

5 Als Garzeit für den Pudding die Voreinstellung für Reis (40 Min.) wählen. Stellen Sie den Timer für die Sauce auf 20 Minuten ein.

6 Nach dem Garen mit einem Messer die Puddingmasse am Rand von den Behältern lösen. Die Sauce gut durchrühren und mit einem Löffel über die Puddingportionen geben. Mit Eiskrem oder Vanillesauce servieren.

## Ansprechpartner

**Helpline**

Sollten Sie ein Problem mit Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte telefonisch an unsere Helpline, da wir Ihnen sehr wahrscheinlich besser helfen können, als der Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Halten Sie den Gerätenamen sowie die Modell- und Seriennummer bereit, wenn Sie uns anrufen, damit Ihnen schneller geholfen wird.

**Sprechen Sie mit uns**

Haben Sie Fragen oder Anregungen oder benötigen Sie großartige Tipps oder Rezeptideen, um unsere Geräte optimal zu nutzen, beteiligen Sie sich online:

| | |
|---|---|
| **Blog:** | **www.morphyrichards.co.uk/blog** |
| **Facebook:** | **www.facebook.com/morphyrichardsuk** |
| **Twitter:** | **www.twitter.com/loveyourmorphy** |
| **Website:** | **www.morphyrichards.com** |

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an die Rückseite dieser Unterlagen.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.
Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Gewährleistung als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Gewährleistung geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.

2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.

3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.

4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.

5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.

6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.

7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.

## GARANTIEKARTE

| | |
|---|---|
| Kaufdatum | Typen-Nr. |
| Händlerstempel und Unterschrift | Händlerstempel und Unterschrift |
| Fehler / Mangel | |

**Deutschland:**
Bei Störungen oder Schäden
wenden Sie sich bitte an
unseren Kundenservice unter:

Tel.: 01805 / 398 346
(0,14 / Min. aus dem deutschen Festnetz;
max. 0,42 /Min. aus dem Mobilfunk)

Fax: 01805 / 355 467
eMail: service@glendimplex.de

**Österreich:**
Bei Störungen oder Schäden
wenden Sie sich bitte an
unseren Kundendienst:

Firma Schurz
Merangasse 17
A-8010 Graz

Tel.: +43 316 32 30 41
Fax: +43 316 38 29 63
eMail: office@schurz.biz

**Schweiz:**
Kundendienst
SchweizBLUEPOINT
Service SaglVia Cantonale
14C.P. 46CH - 6917

BarbengoTelefon: (+41) 091 980 49 72
Telefax: (+41) 091 605 37 55
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.



## BEZPIECZEŃSTWO I OCHRONA ZDROWIA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

**Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.**

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją grożące im niebezpieczeństwa.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały tego urządzenia do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia i bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji tego urządzenia.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.





### Umiejscowienie

- Urządzenie to jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych:

  w gospodarstwach wiejskich;

  w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych i miejscach zakwaterowania.

  Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych ani przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- Podczas gotowania nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio pod szafkami kuchennymi, ponieważ wytwarza ono duże ilości pary. Należy unikać wykonywania czynności nad pracującym urządzeniem do gotowania na parze.

### Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazda elektrycznego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Przewód zasilający nie może zwisać na krawędzi stołu lub blatu i musi znajdować się z dala od gorących powierzchni.
- Nie może też zwisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Jeśli przewód ulegnie uszkodzeniu, ze względów bezpieczeństwa musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę.

## Bezpieczeństwo osób

- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do zdejmowania pokrywy lub przenoszenia gorących naczyń należy używać rękawic kuchennych lub ścierki, ponieważ z urządzenia będzie wydostawać się gorąca para.
- OSTRZEŻENIE: Aby zminimalizować ryzyko wystąpienia pożaru, porażenia prądem lub obrażeń ciała, nie wolno zanurzać przewodu, wtyczki czy urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- OSTRZEŻENIE: Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia do gotowania na parze z gorącymi potrawami, wodą lub innymi płynami.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przed zdejmowaniem, zakładaniem lub czyszczeniem elementów należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie wolno używać urządzenia, które ma uszkodzony przewód zasilający lub wtyczkę, lub jeśli wcześniej działało niewłaściwie, zostało upuszczone lub w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Skontaktuj się z firmą Morphy Richards w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji urządzenia.
- Nie napełniaj urządzenia powyżej maksymalnego poziomu. Jeśli urządzenie do gotowania na parze jest przepełnione, gotująca woda może wydostać się na zewnątrz i spowodować oparzenia.

## Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Korzystanie z przystawek lub elementów niezalecanych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem albo inne obrażenia ciała.
- Pokrywę należy otwierać ciągnąc do siebie, tak aby otwór nie był skierowany w przeciwnym kierunku.
- Nie wolno wkładać żadnych elementów urządzenia do kuchenki mikrofalowej czy stawiać na kuchence elektrycznej/gazowej.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w pobliżu włączonej kuchenki gazowej, elektrycznej płyty grzejnej ani w gorącym piekarniku.
- Nie należy pozostawiać elementów urządzenia w miejscu wilgotnym lub sprzyjającym wystąpieniu korozji.
- Urządzenie do gotowania na parze można włączyć, gdy jest napełnione przynajmniej jedną filiżanką wody. W przeciwnym wypadku może ulec uszkodzeniu.
- Poziom wody nie może nigdy spaść poniżej oznaczenia minimum.

## Pierwsza pomoc przy oparzeniach

- Natychmiast umieść poparzone miejsce pod zimną bieżącą wodą. Nie próbuj zdejmować ubrania i zadzwoń szybko po pomoc medyczną.

## Wymagania elektryczne

Należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd zmienny.

Jeżeli wystąpi konieczność wymiany bezpiecznika we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A o oznaczeniu BS1362.

**OSTRZEŻENIE: To urządzenie musi być uziemione.**

## WSTĘP

Dziękujemy za zakup urządzenia do gotowania na parze Intellisteam Compact

W celu uzyskania najlepszych wyników należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

## Spis treści

## Wyposażenie A

(1) Pokrywa
(2) Ścianka odgradzająca
(3) Pojemnik
(4) Odpowietrznik tacki
(5) Tacka ociekowa
(6) Odpowietrznik pary
(7) Zbiornik wody
(8) Wlew wody
(9) Wodowskaz
(10) Korpus urządzenia
(11) Panel sterowania
(12) Lewa komora (ze ścianką odgradzającą)
(13) Prawa komora (ze ścianką odgradzającą)
(28) Tacka na ryż

## Elementy panelu sterowania B

(14) Przycisk wł./wył.
(15) Ikony produktów (lewa komora)
(16) Zegar (lewa komora)
(17) Ikona uzupełniania wody
(18) Zegar (prawa komora)
(19) Ikony produktów (prawa komora)
(20) Przycisk wydłużania czasu gotowania
(21) Przycisk skracania czasu gotowania
(22) Ikona odkamieniania
(23) Przycisk lewej komory
(24) Ikona gotowania na parze (lewa komora)
(25) Przycisk Start/Pauza
(26) Ikona gotowania na parze (prawa komora)
(27) Przycisk prawej komory

## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem oraz w przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu należy koniecznie oczyścić wnętrze urządzenia Intellisteam Compact. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz pozycję Czyszczenie i konserwacja.

Bardzo ważne jest, aby urządzenie do gotowania na parze Intellisteam Compact było regularnie odkamieniane w celu przedłużenia jego żywotności i zapewnienia optymalnego parowania. Więcej informacji można znaleźć w pozycji Usuwanie kamienia.

Przy pierwszym użyciu, z tyłu urządzenia Intellisteam Compact mogą wydobywać się opary. Jest to normalne zachowanie, bo opary mogą tworzyć się od smaru używanego do natłuszczenia niektórych elementów urządzenia w procesie produkcji. Po kilku użyciach przestaną się pojawiać. Nie jest to niebezpieczne i nie prowadzi do zanieczyszczenia ani zmiany smaku przygotowywanych potraw.

## Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact

1 Napełnij zbiornik wody (7) zimną wodą do maksymalnego poziomu.

2 Umieść tackę ociekową (5) i pojemnik (3) ze ścianką odgradzającą (2) na korpusie urządzenia (10).

3 Umieść produkty w komorach pojemnika (12),(13). Użyj ścianki odgradzającej, by zapobiec mieszaniu się produktów. Nałóż pokrywę (1).

4 Podłącz urządzenie Intellisteam Compact do źródła zasilania. Po podłączeniu zapali się ekran LCD i włączy się sygnał dźwiękowy.

5 Aby ustawić czas gotowania na parze, naciśnij przycisk lewej (23) lub prawej (27) komory pojemnika. Naciśnij ten przycisk kilka razy, aby wybrać jeden z ustawionych fabrycznie czasów gotowania oraz wymaganą grupę produktów (15), (19).

6 Aby skorygować ustawiony fabrycznie czas gotowania (jeśli jest to konieczne), skorzystaj z przycisków wydłużania (20) lub skracania (21) czasu gotowania. Aby skorygować czas, użyj tych przycisków, gdy miga ikona zegara (16),(18) (w ciągu 3 sekund), lub ponownie naciśnij odpowiedni przycisk komory. Powtórz czynności 5-6 dla drugiej komory (jeśli masz zamiar z niej korzystać).

7 Naciśnij przycisk Start/Pauza (25). W urządzeniu włączy się sygnał dźwiękowy, zacznie migać ikona gotowania na parze (24), a na zegarze rozpocznie się odliczanie czasu.

8 Gdy odliczanie na zegarze dojdzie do zera, włączy się alarm. Następnie urządzenie Intellisteam Compact automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła przez 20 minut.

9 Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk Wł./Wył. (14) i odłącz urządzenie od zasilania.
Ostrożnie podnieś pokrywę (1), nachylając ją do wewnątrz, aby bezpiecznie uwolnić parę w przeciwnym kierunku. Ostrzeżenie: Para może spowodować poparzenia.

10 Ostrożnie wyjmij ugotowane produkty z urządzenia Intellisteam Compact. **Ostrzeżenie: Para może spowodować poparzenia.**

**Uwaga: Jeśli dla każdej z komór wybrano inny czas, ikona gotowania na parze zaczyna migać, gdy w odpowiadającej jej komorze rozpocznie się gotowanie.**

PL



## Ścianka odgradzająca

Pojemnik (3) można wykorzystać na 2 sposoby: jako jedną dużą lub dwie oddzielne komory.

Aby skorzystać z jednej dużej komory urządzenia Intellisteam Compact, należy wyjąć ściankę odgradzającą (2).

**Gotowanie na parze bez ścianki odgradzającej**

W przypadku gotowania na parze bez ścianki (2) odgradzającej należy po obu stronach ustawić ten sam czas gotowania. W przeciwnym razie produkty mogą być nierówno ugotowane.

1. Wykonaj czynności 1-6 z pozycji „Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact", nie używając ścianki odgradzającej.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk lewej komory (23), dopóki nie wyświetli się czas gotowania dla obu komór.
4. Jeśli jest to konieczne, skoryguj czas gotowania, korzystając z przycisków wydłużania (20) lub skracania (21) czasu gotowania.
6. Wykonaj czynności 7-10 z pozycji „Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact"

## Czasy gotowania na parze

Urządzenie do gotowania na parze Intellisteam Compact zostało skonstruowane w taki sposób, aby gotowanie w obu komorach kończyło się w tym samym czasie. Po rozpoczęciu gotowania zegar automatycznie rozpocznie odliczanie dłuższego czasu, tak aby gotowanie w obu komorach zakończyło się w tym samym czasie.

## Ustawione fabrycznie czasy gotowania

Urządzenie Intellisteam Compact zapewnia 7 ustawionych fabrycznie czasów gotowania, które można korygować, korzystając z przycisków wydłużania (20) lub skracania (21) czasu gotowania.

Aby wybrać ustawiony fabrycznie czas gotowania, naciśnij kilkakrotnie przycisk lewej lub prawej komory.

**Poniżej znajduje się lista ustawionych fabrycznie czasów gotowania:**

 **Jajka - 12 minut**

 **Ryby - 15 minut**

 **Warzywa - 20 minut**

 **Mięso - 30 minut**

 **Ryż - 40 minut**

 **Drób - 35 minut**

 **Podtrzymywanie ciepła - 10 minut**

Tego ustawienia nie należy używać do gotowania.

## Wstrzymanie gotowania

Aby wstrzymać działanie urządzenia Intellisteam Compact, naciśnij przycisk Start/Pauza (25). Aby kontynuować, naciśnij przycisk Start/Pauza ponownie.

Po wstrzymaniu można zmieniać czasy gotowania, wykonując czynności 5-7 z pozycji „Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact".

## Wyjmowanie produktów z urządzenia Intellisteam Compact

**OSTRZEŻENIE: Podczas zdejmowania pokrywy (1) i wyjmowania pojemnika (3) należy zakładać rękawice kuchenne. Pokrywę należy nachylać do wewnątrz, aby bezpiecznie uwolnić parę w przeciwnym kierunku. Nie należy wyjmować tacki ociekowej (5), dopóki nie ostygnie.**

## Gotowanie ryżu

1 Wprowadź ustawienia zgodnie z opisem w pozycji „Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact".

2 Wlej 1½ filiżanki wody oraz wsyp 1 filiżankę ryżu na tackę na ryż (28) i dobrze wymieszaj.

3 Umieść tackę na ryż w komorze i nałóż pokrywę (1).

4 Wybierz ustawiony fabrycznie czas gotowania ryżu (40 minut) i naciśnij przycisk Start/Pauza(25).

## Gotowanie jajek

Urządzenie Intellisteam Compact można używać do gotowania jajek na twardo.

1 Wykonaj czynności 1-2 z pozycji „Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact"

2 Umieść jajka we wgłębieniach pojemnika (3), jak na rysunku powyżej.

3 Nałóż pokrywę (1).

4 Ustaw czas gotowania, wykonując czynności 4-10 z pozycji „Korzystanie z urządzenia Intellisteam Compact". Ustawiony fabrycznie czas gotowania jajek wynosi 12 minut. Ustawienie to można skorygować, używając przycisków wydłużania (20) lub skracania (21) czasu gotowania na parze.

## Alarm informujący o wygotowaniu się wody i automatyczne wyłączenie urządzenia

Jeśli poziom wody na wodowskazie (9) spadnie poniżej minimum, włączy się sygnał dźwiękowy i zacznie migać ikona uzupełniania wody (17). W tym przypadku należy jak najszybciej uzupełnić zbiornik wody (7). Aby to zrobić, skorzystaj z wlewu wody (8), zgodnie z opisem na stronie 10.

W przypadku wygotowania się wody słychać będzie sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie.







## Uzupełnianie zbiornika wody w czasie korzystania z urządzenia

Aby uzupełnić zbiornik wody (7) w czasie gotowania, skorzystaj z wlewu wody (8).

Wyciągnij delikatnie wlew wody znajdujący się z boku korpusu urządzenia Intellisteam Compact. Dolej wody do wlewu, używając dzbanka.
Po dodaniu wody sygnał dźwiękowy wyłączy się, a ikona uzupełniania wody (17) przestanie migać.

## Wskazówki i porady

- Czasy gotowania na parze podane w przewodniku na stronie 10. są tylko wskazówkami. Czas gotowania na parze może się różnić w zależności od grubości i świeżości produktów, ich rozmieszczenia w komorach oraz osobistych preferencji. Po dokładniejszym zapoznaniu się z działaniem urządzenia Intellisteam Compact użytkownik może skorygować czas gotowania zgodnie z osobistymi preferencjami.
- Pojedyncza warstwa produktów gotuje się szybciej niż kilka warstw. W związku z tym czas gotowania większej ilości pożywienia będzie dłuższy. W celu uzyskania najlepszych rezultatów produkty należy pociąć na mniejsze / cieńsze kawałki i rozmieścić równo w komorze.
- W przypadku gotowania dużej ilości produktów, aby zapewnić im równe gotowanie, należy do połowy zdjąć pokrywę (1) i delikatnie wymieszać zawartość pojemnika, używając długiego przyboru kuchennego.

  **Ostrzeżenie: Do pojemnika nie wolno wkładać rąk.**
- Produktów nie należy upychać. Najlepiej rozmieścić je luźno, aby ułatwić przepływ pary.
- Do pojemnika (3) lub zbiornika wody (7) nie należy dodawać soli ani przypraw, ponieważ mogą one powodować osadzanie się kamienia i uszkodzenie elementu grzejnego.
- Ciecz pozostała na tacce ociekowej (5) po gotowaniu idealnie nadaje się do robienia sosów.
- Nigdy nie należy gotować na parze zamrożonego mięsa, drobiu ani ryb. Zawsze należy najpierw je rozmrozić.

## Przechowywanie

Aby ułatwić przechowywanie, korpus urządzenia (10) Intellisteam Compact jest dopasowany do pojemnika (3). Gdy urządzenie nie jest używane, aby ograniczyć ilość zajmowanego miejsca, należy przechowywać je w sposób pokazany na rysunku.

## Usuwanie kamienia

**Bardzo ważne jest, aby urządzenie było regularnie odkamieniane w celu przedłużenia jego żywotności i zapewnienia optymalnego parowania.**

Po 15 godzinach gotowania zapali się ikona odkamieniania (22) w celu przypomnienia użytkownikowi o konieczności usunięcia kamienia.

1 Napełnij zbiornik wody (7) do maksymalnego poziomu octem (nie słodowym).

**WAŻNE: Nie wolno używać środków do usuwania kamienia ani żadnych innych środków chemicznych.**

2 Umieść tackę ociekową (5), pojemnik (3) i pokrywę (1) na zbiorniku wody, a następnie podłącz urządzenie do zasilania.

3 Ustaw zegar na 25 minut dla obu komór i naciśnij przycisk Start.

**OSTRZEŻENIE: Jeśli ocet zacznie kipieć, wyłącz zegar i odłącz urządzenie od zasilania. Odlej trochę octu.**

**Gdy ocet jest gorący, urządzenia Intellisteam Compact nie wolno przenosić.**

4 Po zakończeniu odkamieniania odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż wystygnie, zanim wylejesz ocet lub wodę.

5 Kilka razy wypłucz zbiornik zimną wodą.

**OSTRZEŻENIE: Gdy ocet jest gorący, urządzenia Intellisteam Compact nie wolno przenosić.**

6 Napełnij zbiornik wodą do maksymalnego poziomu. Umieść tackę ociekową, pojemnik i pokrywę na zbiorniku wody, a następnie podłącz urządzenie do zasilania.

7 Włącz urządzenie na 10 minut na dowolnym ustawieniu. Wyłącz i poczekaj, aż wystygnie, zanim wylejesz pozostałą w nim wodę.

PL

## Czyszczenie i konserwacja

**OSTRZEŻENIE: Nie wolno zanurzać w wodzie korpusu urządzenia (10), przewodu zasilającego ani wtyczki.**

1 Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw, aby ostygło.

2 Nie należy czyścić urządzenia, używając szorstkich materiałów czy żrących środków czyszczących, takich jak wełna stalowa, proszki do szorowania czy rozpuszczalniki.

3 Plastikowych części nie wolno czyścić, używając szorstkiej strony gąbki czy zmywaka.

4 Nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie. Napełnij zbiornik wody (7) ciepłą wodą z mydłem i wymyj szmatką. Opróżnij zbiornik i dokładnie wypłucz, a następnie wytrzyj wilgotną szmatką.

5 Wymyj pokrywę (1), tackę na ryż (28), pojemnik (3) i ściankę odgradzającą (2) w ciepłej wodzie i płynie do mycia naczyń.

- Tackę na ryż, pojemnik i ściankę odgradzającą można myć w zmywarce, umieszczając je na górnej półce i włączając program dla naczyń średnio zabrudzonych lub Eko. Wytrzyj dokładnie umyte elementy.
- Pokrywy nie można myć w zmywarce.

6 Po każdym użyciu urządzenie Intellisteam Compact należy wyczyścić.





## Przewodnik gotowania na parze

Czasy gotowania na parze i rozmiary porcji przedstawione poniżej służą tylko jako wskazówki. Czas gotowania na parze może się różnić w zależności od wielkości i świeżości produktów, ich rozmieszczenia w pojemniku (3) oraz osobistych preferencji kulinarnych. Po dokładniejszym zapoznaniu się z działaniem urządzenia Intellisteam Compact użytkownik może skorygować czas gotowania zgodnie z osobistymi preferencjami.

Czasy gotowania na parze dotyczą ilości podanych w przewodniku. W przypadku większych lub mniejszych porcji należy odpowiednio skorygować czas gotowania.

## Warzywa

Odetnij grube łodygi brokuł, kalafiora i kapusty.

Zielone warzywa gotuj możliwie najkrócej, ponieważ łatwo tracą kolor.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, dodaj soli i przypraw po zakończeniu gotowania na parze.

Zamrożonych warzyw nie należy rozmrażać przed gotowaniem na parze.

| Produkty | Waga | Czas gotowania | Wskazówka |
|---|---|---|---|
| • Szparagi | • 1 porcja 60 g<br>• 4 porcje 240 g | • 15 minut | • Ułóż warzywa na krzyż, aby umożliwić przepływ pary |
| • Brokuły | • 1 porcja 60 g | • 4 porcje 240 g | • 15-18 minut |
| • Bób | • 1 porcja 50 g<br>• 4 porcje 200 g | • 10-15 minut | • Zamieszaj po upływie połowy czasu gotowania |
| • Marchew (plasterki) | • 1 porcja 100 g<br>• 4 porcje 400 g | • 15-20 minut | • Zamieszaj po upływie połowy czasu gotowania |
| • Kalafior | • 1 porcja 100 g<br>• 4 porcje 400 g | • 18 minut | • Zamieszaj po upływie połowy czasu gotowania |
| • Groch cukrowy | • 1 porcja 50 g<br>• 4 porcje 200 g | • 10-12 minut | • Zamieszaj po upływie połowy czasu gotowania |
| • Groch (świeży) | • 1 porcja 60 g<br>• 4 porcje 240 g | • 8 minut<br>• 8-12 minut | • Zamieszaj po upływie połowy czasu gotowania |
| • Szpinak | • 1 porcja 60 g<br>• 4 porcje 240 g | • 4-5 minut<br>• 5-8 minut | • Zamieszaj po upływie połowy czasu gotowania |
| • Ziemniaki | • 1 porcja 180 g<br>• 4 porcje 720 g | • 25 minut | |

## Warzywa pakowane

W wielu supermarketach sprzedawane są warzywa pakowane lub wcześniej ugotowane, które idealnie nadają się do przygotowywania posiłków, ponieważ większość pracy przy ich przygotowaniu została już wykonana.

Na większości opakowań z warzywami znajdują się instrukcje z czasami gotowania na parze, jednak dotyczą one gotowania na płycie kuchennej lub w kuchence mikrofalowej, dlatego konieczne może być ich skorygowanie w zależności od wagi i osobistych preferencji. Przedstawione poniżej czasy należy używać jako wskazówek.

| Produkty | Waga | Czas gotowania |
|---|---|---|
| • Marchew/Brokuły | • 480 g | • 20 minut |
| • Ziemniaki | • 500 g | • 40 minut |
| • Mieszanka małych warzyw | • 350 g | • 15 minut |
| • Mini marchew | • 400 g | • 20 minut |
| • Mini kukurydza | • 170 g | • 20 minut |
| • Świeży groch | • 170 g | • 8 minut |

PL

## Ryby i owoce morza

Ryba jest ugotowana, jeśli można ją łatwo rozdrobnić widelcem.

Zamrożoną rybę można gotować na parze bez rozmrażania, ale należy rozdzielić ją na kawałki i wydłużyć czas gotowania.

Do gotowanej na parze ryby dodaj kawałki cytryny i zioła, by polepszyć jej smak

| Produkty | Waga / numer | Czas gotowania |
|---|---|---|
| • Krewetki królewskie | • 100 g<br>• 400 g | • 5-7 minut<br>• 7-10 |
| • Filety z łososia | • 1 filet 140 g<br>• 4 filety 560 g | • 15 minut |
| • Małże | • 200 g<br>• 800 g | • 5 min<br>• 5-8 minut |

## Drób

Gotowanie na parze to zdrowy sposób przygotowywania posiłków. Ze względu na użycie małej ilości ciepła należy używać tylko miękkich i chudych kawałków mięsa, oddzielając od nich tłuszcz.

Ugotowany na parze drób należy przyprawić ziołami, polać sosem lub zamarynować na kilka godzin przed gotowaniem.

Przed podaniem wszystkie produkty muszą być całkowicie ugotowane. Aby sprawdzić, czy mięso zostało ugotowane w środku i czy spływają z niego ugotowane soki, należy przekuć je nożem lub końcówką rożna.

| Produkty | Waga / numer | Czas gotowania | Wskazówka |
|---|---|---|---|
| • Filety z piersi kurczaka | • 1 filet 200 g<br>• 4 filety 800 g | • 12-15 minut | • Przed gotowaniem usuń tłuszcz |

## Ryż

Użyj miseczki do ryżu i dodaj wymaganą ilość wody razem z ryżem

| Produkty | Waga | Woda | Czas gotowania |
|---|---|---|---|
| • Ryż | • 1 porcja 75 g | • 110 ml | • 30 minut |
| | • 4 porcje 300 g | • 450 ml | • 40 minut |

## Przepisy















Przepisy umieszczone w niniejszej instrukcji zostały opracowane i przetestowane przez firmę Morphy Richards w celu użycia w urządzeniu Intellisteam Compact.
Czasy gotowania podane w poniższych przepisach są tylko wskazówkami i zależą od rozmiaru i świeżości używanych składników.
Przed podaniem sprawdź, czy wszystkie produkty są całkowicie ugotowane.

Ilości składników podane w przepisach dają porcje dla 4 osób. W przypadku zmniejszenia porcji należy odpowiednio skorygować czas gotowania.

## Słodkie czerwone papryki nadziewane porem i serem feta, podawane z zieloną cebulką i kuskus z orzeszkami pini

**Składniki:**

- 4 słodkie (długie) czerwone papryki bez główek
- 1 mały por, pocięty w cienkie plastry
- 1 łyżka stołowa poszatkowanej świeżej pietruszki
- 2 łyżki stołowe oliwy
- 25 g drobno startego sera parmezan
- 25 g świeżego pokruszonego chleba
- 100 g sera feta, drobno pokruszonego
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

**Kuskus:**

- 200 g kuskus
- 2 łyżki stołowe bulionu warzywnego w proszku
- 4 drobno posiekane zielone cebulki
- 25 g orzeszków pini

**Przybranie:**

- Posiekana pietruszka

**Sposób przyrządzenia:**

1 Rozetnij papryki wzdłuż, zwracając uwagę, aby nie przeciąć ich w poprzek. Usuń miąższ i nasiona. Zmieszaj por, pietruszkę oraz oliwę z oliwek, a następnie dodaj parmezan i pokruszony chleb. Zmieszaj rozdrobniony ser feta, a następnie przypraw odrobiną soli i dużą ilością czarnego pieprzu. Umieść mieszankę w paprykach.

2 Umieść papryki w jednej komorze.

3 Umieść tackę na ryż w drugiej komorze.

4 Umieść kuskus i 265 ml zimnej wody na tacce na ryż. Rozmieszaj wywar z warzyw, dymkę oraz piniolę.

5 Ustaw czas gotowania kuskus na 25 minut. Ustaw czas gotowania
papryki na ustawiony fabrycznie czas gotowania warzyw (20 minut).

6 Naciśnij przycisk gotowania na parze.

7 Po ugotowaniu odstaw potrawę na 5 minut.

8 Przed podaniem użyj widelca do spulchnienia kuskus.

## Suflet z koziego sera

**Składniki:**

- 125 g pokruszonego koziego sera
- 4 jaja średniej wielkości, z białkami oddzielonymi od żółtek
- 2 łyżki stołowe poszatkowanej pietruszki
- 1 łyżka stołowa poszatkowanego świeżego estragonu
- Sól i pieprz
- 240 g szpinaku
- Masło do natłuszczenia.

**Dodatkowo do podania:**

- Mini sałata

**Sposób przyrządzenia:**

1 Natłuść 4 kokilki o pojemności 150 ml

2 Umieść połowę koziego sera w dużej misce i rozdrobnij widelcem.

3 Dołóż i rozmieszaj żółtka jajek, zioła i przyprawy.

4 Ubijaj białka w oddzielnej misce, dopóki piana nie zacznie robić się sztywna.

5 Dodaj 2 łyżki stołowe pianki z ubitego białka do mieszanki z serem, aby ją rozmiękczyć, a następnie delikatnie dołóż resztę.

6 Nałóż mieszankę do kokilek, pokrywając je resztką sera. Przykryj kokilki folią i umieść je w urządzeniu do gotowania na parze (po obu stronach).

7 Gotuj przez 20 minut, dopóki górna powierzchnia nie nabierze stałej konsystencji, a środki będą nadal ruchome.

8 Podawaj z sałatą od razu po przygotowaniu



## Kurczak tikka masala z ryżem z kardamonem

**Składniki:**

- 4 łyżki stołowe tłustego naturalnego jogurtu
- 2 łyżki stołowe pasty z kurczaka curry tikka masala
- 2 łyżki stołowe świeżej kolendry
- 4 filety z piersi kurczaka bez kości, pocięte na kawałki
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

**Ryż:**

- 300 g ryżu basmati
- 450 ml zimnej wody
- 2 łyżki stołowe bulionu warzywnego w proszku
- 2 paski obranej skórki z cytryny
- 6 zielonych kłączy kardamonu, lekko zgniecionych

**Przybranie:**

- Plasterki limetki i listki kolendry

**Sposób przyrządzenia:**

1 Umieść jogurt, pastę curry oraz kolendrę w dużej niemetalowej misce i wymieszaj. Dodaj kurczaka i zamieszaj, aby nasmarować go przygotowaną mieszanką. Dopraw odrobiną soli i pieprzu, następnie przykryj i włóż do lodówki na przynajmniej 30 minut.

2 Umieść tackę na ryż w jednej z komór. Dodaj ryż i zimną wodę. Dodaj wywar w proszku. Umieść paski skórki cytryny na górze i posyp kawałkami kardamonu.

3 Umieść kurczaka z marynatą w drugiej komorze i upewnij się, że mieszanka jest równomiernie rozmieszczona.

4 Ustaw czas dla ryżu korzystając z ustawienia fabrycznego dla ryżu (40 minut). Ustaw czas dla kurczaka korzystając z ustawienia fabrycznego dla mięsa (30 minut).

5 Naciśnij przycisk gotowania na parze.

6 Podawaj przybrane plasterkami limetki i listkami kolendry.

**Uwaga:** Przyprawy używane w tym przepisie mogą poplamić plastikowe elementy urządzenia Intellisteam Compact. Aby temu zapobiec, kurczaka należy zawinąć w folię aluminiową i wydłużyć czas gotowania o 10 minut. Przed podaniem sprawdź, czy mięso jest całkowicie ugotowane.

## Kurczak glazurowany syropem klonowym z ryżem

**Składniki:**

- 4 filety z piersi kurczaka bez kości i skóry
- Drobno starta skórka i sok z 1 pomarańczy
- 2 łyżki stołowe syropu klonowego
- ¼ łyżki stołowej wysuszonych płatków chili
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

**Ryż:**

- 250 g białego dzikiego ryżu
- 1 łyżka stołowa bulionu warzywnego w proszku
- 250 ml wody

**Sposób przyrządzenia:**

1 Włóż piersi kurczaka do niemetalowej miski i dodaj skórkę i sok z pomarańczy, syrop klonowy oraz płatki chili. Natrzyj małą ilością soli i dużą ilością pieprzu. Zakryj i włóż do lodówki na przynajmniej 30 minut.

2 Umieść piersi z kurczaka w jednej komorze.

3 Umieść ryż i wywar warzywny w proszku na tacce na ryż. Umieść tackę na ryż w drugiej komorze, dodaj 250 ml zimnej wody i zamieszaj.

4 Ustaw czas gotowania kurczaka na ustawiony fabrycznie czas gotowania mięsa (30 minut).
Ustaw czas gotowania ryżu na ustawiony fabrycznie czas ryżu (40 minut).

5 Naciśnij przycisk gotowania na parze.

PL







## Gotowany na parze halibut z sosem cytrynowo-tymiankowym

**Składniki:**

- 4 x 125 g filetów z halibuta, bez skóry (lub z dorsza pacyficznego)
- 15 g masła
- 4 małe listki tymianku
- Sól i świeżo zmielony czarny pieprz

**Warzywa:**

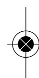
- 750 g małych, młodych ziemniaków
- 2 pory pocięte na paski
- 1 duża marchewka pocięta w plastry
- 150 g oczyszczonej fasolki szparagowej

**Sos:**

- 50 g stopionego masła
- Drobno starta skórka i sok z 1 cytryny
- 1 łyżka stołowa świeżych listków tymianku

**Sposób przyrządzenia:**

1 Wymieszaj warzywa i umieść w jednej komorze.
2 Na warzywach rozłóż filety rybne.
3 Na każdy z filetów nałóż małą grudkę masła i listek tymianku. Dopraw delikatnie solą i pieprzem.
4 Do drugiej komory włóż ziemniaki.
5 Ustaw czas gotowania ryby i warzyw na ustawiony fabrycznie czas dla ryb plus dodatkowe 5 minut (20 minut). Ustaw czas gotowania ziemniaków na ustawiony fabrycznie czas dla warzyw (30 minut).
6 Naciśnij przycisk gotowania na parze
7 Aby przygotować sos, wymieszaj masło, skórki i sos cytryny oraz liście tymianku. Przed podaniem polej rybę przygotowanym sosem.



## Łosoś w sezamie i i gotowane na parze zielone warzywa, podawane z makaronem w sosie z mleka kokosowego i słodkiego chili

**Składniki:**

- 4 filety z łososia 125 g
- 4 łyżki stołowe prażonego oleju sezamowego
- 1 łyżka stołowa nasion sezamu
- 300 g średniej wielkości gotowanego makaronu

**Warzywa:**

- 150 g grochu zwyczajnego lub grochu cukrowego
- 6 zielonych cebulek pociętych na plastry
- 1 marchewka pocięta w cienkie plastry

**Sos:**

- 300 ml mleka kokosowego
- 2 łyżki stołowe słodkiego sosu chili
- 1 łyżka korzennego imbiru
- 1 łyżka stołowa świeżej kolendry

**Sposób przyrządzenia:**

1 Wymieszaj warzywa i umieść w jednej komorze.
2 Nasmaruj filety z łososia olejem sezamowym i posyp je ziarnami sezamu. Ułóż filety na warzywach w komorze.
3 Umieść makaron na tacce na ryż w drugiej komorze.
4 Wymieszaj składniki sosu i polej nim makaron. Zamieszaj, by rozprowadzić sos.
5 Ustaw czas gotowania łososia i warzyw na ustawiony fabrycznie czas dla ryb plus dodatkowe 5 minut (20 minut).
6 Ustaw czas gotowania makaronu na 20 minut.
7 Naciśnij przycisk gotowania na parze.
8 5 minut przed zakończeniem gotowania zamieszaj makaron, aby porozdzielać jego nitki.







## Krewetki na ostro i kuskus o smaku miętowym z groszkiem

**Składniki:**

- 400 g surowych krewetek królewskich
- ½ łyżki stołowej pieprzu kajeńskiego
- ½ łyżki stołowej papryki
- ½ łyżki stołowej soli
- ¼ łyżki stołowej czosnku sproszkowanego

**Kuskus:**

- 200 g kuskus
- 270 ml zimnej wody
- 75 g mrożonego groszku
- 1 łyżka stołowa poszatkowanej świeżej mięty

**Sposób przyrządzenia:**

1 Wymieszaj pieprz kajoński, paprykę, sól i czosnek sproszkowany, a następnie nasmaruj krewetki przygotowaną mieszanką.

2 Umieść krewetki w jednej komorze.

3 Umieść kuskus, wodę, groszek i miętę na tacce na ryż w drugiej komorze.

4 Ustaw czas gotowania krewetek na 10 minut, a kuskus na 25 minut.

5 Naciśnij przycisk gotowania na parze.

6 Przed podaniem użyj widelca do spulchnienia kuskus.

## Biszkopt imbirowo-bananowy z polewą toffi.

**Składniki:**

- 75 g masła plus trochę masła do nasmarowania
- 75 g jasnego cukru muscovado
- 2 średnie jajka, ubite
- 1/2 łyżki stołowej ekstraktu waniliowego
- 75 g mąki + proszek do pieczenia
- 1/2 łyżki stołowej mielonego imbiru
- Szczypta soli
- 1 duży dojrzały banan, ugnieciony
- 2 poszatkowane łodygi imbiru w syropie plus 4 łyżki stołowe syropu ze słoika

**Sos:**

- 3 łyżki stołowe złotego syropu
- 25 g masła
- 25 g jasnego cukru muscovado

**Dodatkowo do podania:**

- Lody waniliowe lub słodki sos

**Sposób przyrządzenia:**

1 W dużej misce utrzyj masło i cukier, tak aby powstała jednolita i puszysta masa. Stopniowo wbijaj jajka, następnie dodaj wanilię. Przesiej mąkę, zmiel imbir i sól, a następnie delikatnie zagnieć za pomocą dużej metalowej łyżki. Dodaj ugniecionego banana.

2 Nasmaruj masłem 4 salaterki o pojemności 150 ml. Pokrój łodygi imbiru i umieść je na dole salaterek. Do każdej salaterki nałóż po 1 łyżce stołowej syropu, a następnie wypełnij je utartą mieszanką. Przykryj delikatnie kawałkiem folii nasmarowanej masłem.

3 Umieść desery w jednej komorze.

4 Umieść składniki polewy na tacce na ryż, przykryj je folią plastikową, a następnie włóż do drugiej komory.

5 Ustaw czas dla deserów korzystając z ustawienia fabrycznego dla ryżu (40 minut). Ustaw czas gotowania polewy na 20 minut.

6 Gdy gotowanie zakończy się, przejedź nożem wzdłuż wewnętrznej krawędzi
każdej miseczki, aby deser odkleił się. Wymieszaj dokładnie polewę i polej nim desery. Podawaj z lodami waniliowymi lub słodkim sosem.

## Kontakt

**Infolinia**

W przypadku problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z naszą infolinią. Zapewniamy lepszą pomoc i doradztwo niż sklep, w którym ten produkt został zakupiony.

Przygotuj nazwę produktu, numer modelu oraz numer seryjny — podanie tych danych podczas rozmowy pomoże nam szybciej rozwiązać problem.

**Porozmawiaj z nami**

W przypadku jakichkolwiek pytań lub komentarzy lub w celu uzyskania wspaniałych porad lub przepisów, umożliwiających pełne wykorzystanie urządzenia, zapraszamy do kontaktu online:

| | |
|---|---|
| **Blog:** | **www.morphyrichards.co.uk/blog** |
| **Facebook:** | **www.facebook.com/morphyrichardsuk** |
| **Twitter:** | **www.twitter.com/loveyourmorphy** |
| **Strona WWW:** | **www.morphyrichards.com** |

## DWULETNIA GWARANCJA

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystaç z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podaç następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

Model
Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwróciç do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktowaç się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisaç do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachowaç oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi byç użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą byç regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywaç w czystości według zaleceƒ producenta.

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.

2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.

3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).

4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczania lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.

5 Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.

6 Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.

7 Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.

8 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

9 Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeƒ związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyśç i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.



## OCHRANA ZDRAVÍ A BEZPEČNOST

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících bezpečnostních opatření.

**Před zahájením používání produktu si přečtěte tyto pokyny.**

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem, nebo pokud byli poučeni o bezpečném použití spotřebiče a rozumí případným rizikům.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění a a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti mladší 8 let a bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

PL

CZ

### Umístění

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobnému použití, např.:

  ve víkendových domech;

  klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích; v ubytovacích zařízeních se snídaní.

  Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- Při vaření jej neumísťujte přímo pod kuchyňské skříňky, protože dochází k vytváření velkého množství páry. Nenaklánějte se při vaření přes parní hrnec.

### Síťový kabel

- Napájecí kabel by měl dosáhnout od zásuvky k podstavci spotřebiče, aniž by docházelo k namáhání přípojek.
- Nikdy nenechávejte kabel viset z okraje stolu nebo pultu a držte jej dále od jakéhokoliv horkého povrchu.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, servisním zastoupením nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby se předešlo riziku.



## Bezpečnost osob

- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky, protože dochází k úniku horké páry.
- VAROVÁNÍ: Neponořujte kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani jiných tekutin, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- VAROVÁNÍ: Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, musí být dbáno mimořádné opatrnosti.
- Spotřebič se nesmí ponořovat.
- Odpojte spotřebič od sítě, když jej nepoužíváte, nebo instalujete, nebo když odebíráte jeho součásti, případě se jej chystáte vyčistit.
- Nespouštějte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný, byl upuštěn nebo je jakkoliv poškozený. Pokud potřebujete poradit s přezkoušením, opravou nebo elektrickým či mechanickým nastavením, kontaktujte společnost Morphy Richards.
- Nepřekračujte maximální hladinu plnění. Jestliže se parní hrnec přeplní, může z něj stříkat voda, která vás může opařit.

## Další bezpečnostní pokyny

- Používání nástavců nebo nástrojů, které Morphy Richards nedoporučuje nebo neprodává, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Pro otevření nadzvedněte poklici k sobě, ale nakloněnou od sebe.
- Nepoužívejte součásti parního hrnce v mikrovlnné troubě ani na jiných varných / topných površích.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič či do jeho blízkosti, a ani do rozehřáté trouby.
- Nenechávejte jej ve vlhkém nebo korozivním prostředí.
- Nezapínejte parní hrnec, pokud neobsahuje alespoň 1 šálek vody. Mohlo by dojít k poškození vyvíječe páry.
- Vždy se ujistěte, zda hladina vody není nižší než minimální hladina.



## Ošetření opařenin

- Zasažené místo ihned vložte pod tekoucí studenou vodu. Nezdržujte se svlékáním oděvu, ihned vyhledejte lékařskou pomoc.

## Požadavky na napájení

Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

Když je třeba vyměnit hlavní pojistku, použijte 13A pojistku BS1362.

**VAROVÁNÍ: Tento spotřebič musí být uzemněný.**

## ÚVOD

Děkujeme Vám za zakoupení parního hrnce Intellisteam Compact.

Pečlivě si pročtěte tento návod k obsluze, abyste zajistili nejlepší možné využití svého nového zařízení.

## Obsah











## Charakteristiky A

(1) Víko
(2) Dělicí přepážka
(3) Nádoba
(4) Otvor v misce
(5) Odkapávací miska
(6) Otvor pro únik páry
(7) Nádrž na vodu
(8) Plnicí otvor na vodu
(9) Indikátor vodní hladiny
(10) Tělo spotřebiče
(11) Ovládací panel
(12) Levý oddíl (s dělicí přepážkou)
(13) Pravý oddíl (s dělicí přepážkou)
(28) Miska na rýži

## Funkce na ovládacím panelu B

(14) Tlačítko Zap/Vyp
(15) Ikony potravin (levý oddíl)
(16) Časovač (levý oddíl)
(17) Ikona doplnění
(18) Časovač (pravý oddíl)
(19) Ikony potravin (pravý oddíl)
(20) Tlačítko pro zvýšení
(21) Tlačítko pro snížení
(22) Ikona pro odstranění vodního kamene
(23) Tlačítko levého oddílu
(24) Ikona pro páru (levý oddíl)
(25) Tlačítko Spustit/pozastavit
(26) Ikona pro páru (pravý oddíl)
(27) Tlačítko pravého oddílu

## Před prvním použitím

Před prvním použitím a v případě, že nebyl dlouho používán, je nutné parní hrnec Intellisteam Compact vyčistit. Další informace naleznete v kapitole Péče a čištění.

Je důležité pravidelně odstraňovat z parního hrnce Intellisteam Compact vodní kámen, aby zůstalo zachováno optimální proudění páry, a aby se prodloužila životnost zařízení. Další informace naleznete v kapitole Odstraňování vodního kamene.

Při prvním použití parního hrnce Intellisteam Compact můžete pozorovat lehký kouř nebo výpary vystupující ze zadní části těla spotřebiče. To je normální - jedná se o mazivo, které bylo naneseno na některé součásti zařízení v průběhu výrobního procesu. Po několika použitích parního hrnce Intellisteam Compact tento jev zmizí. Tento jev není nebezpečný a nezpůsobí ani kontaminaci, ani změnu chuti potravin vařených v parním hrnci Intellisteam Compact.

## Používání parního hrnce Intellisteam Compact

1 Naplňte nádrž na vodu (7) až po ukazatel maximální hladiny.

2 Na tělo spotřebiče (10) položte odkapávací misku (5) a nádobu (3) s dělicí přepážkou (2).

3 Vložte jídlo do oddílů (12), (13). Pomocí dělicí přepážky zajistěte oddělení potravin. Nasaďte víko (1).

4 Zapojte parní hrnec Intellisteam Compact do síťové zásuvky. Parní hrnec Intellisteam Compact zapípá a rozsvítí se LCD displej.

5 Dobu vaření můžete nastavit stisknutím tlačítka levého (23) nebo pravého (27) oddílu. Opakovaným stisknutím tlačítka vyberte některou z výchozích dob vaření a vyberte požadovanou skupinu potravin (15) (19).

6 Pomocí tlačítek Zvýšit (20) nebo Snížit (21) upravte dobu vaření (je-li to potřeba). Stiskněte tlačítko, dokud bliká příslušná ikona časovače (16), (18) (do 3 sekund) nebo upravte čas opětovným stisknutím příslušného tlačítka oddílu. Opakujte kroky 5 - 6 pro druhý oddíl (je-li to potřeba).

7 Stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit (25). Parní hrnec Intellisteam Compact pípne, začne blikat* ikona vaření (24) a časovač začne odpočítávat čas.

8 Jakmile dosáhne časovač hodnoty nula, zazní alarm.
Parní hrnec Intellisteam Compact se na 20 minut automaticky přepne do režimu udržování tepla.

9 Po skončení stiskněte tlačítko Zapnout/Vypnout (14) a odpojte parní hrnec Intellisteam Compact ze síťové zásuvky.
Bezpečně vypusťte páru opatrným zdvihnutím víka (1) směrem od sebe. Varování: Pára může způsobit popáleniny.

10 Opatrně vyjměte uvařené potraviny z parního hrnce Intellisteam Compact. **Varování: Pára může způsobit popáleniny.**

**Poznámka: Pokud jste vybrali pro jednotlivé oddíly odlišné časy, ikona vaření se rozbliká, jakmile příslušný oddíl zahájí proces vaření.**

CZ







## Dělicí přepážka

Nádobu (3) lze používat dvěma způsoby: buď jako dva samostatné oddíly nebo jako jeden velký oddíl.

Chcete-li parní hrnec Intellisteam Compact používat jako jeden oddíl na vaření, vyjměte dělicí přepážku (2) z nádoby a odložte ji.

**Vaření bez dělicí přepážky**

Používáte-li parní hrnec Intellisteam Compact bez dělicí přepážky (2), musíte nastavit stejnou dobu vaření na obou stranách, protože jinak budou potraviny uvařeny nerovnoměrně.

1. Postupujte podle kroků 1 - 6 v kapitole „Používání parního hrnce Intellisteam Compact“ bez vložení dělicí přepážky.
3. Stiskněte a podržte tlačítko levého oddílu (23), dokud se nezobrazí čas pro oba oddíly.
4. V případě potřeby upravte dobu vaření v parním hrnci Intellisteam Compact pomocí tlačítek Zvýšit (20) nebo Snížit (21).
6. Postupujte podle kroků 7 - 10 v kapitole „Používání parního hrnce Intellisteam Compact“.

## Doby vaření

Parní hrnec Intellisteam Compact je navržen tak, aby dokončil vaření v obou oddílech současně. Po spuštění vaření začne časovač automaticky odpočítávat od nejdelší doby vaření tak, aby se vaření veškerých potravin v parním hrnci Intellisteam Compact dokončilo ve stejnou dobu.

## Přednastavené doby vaření

Parní hrnec Intellisteam Compact obsahuje 7 přednastavených dob vaření. Tyto doby lze upravit pomocí tlačítek Zvýšit (20) a Snížit (21).

Opakovaným stisknutím tlačítka levého nebo pravého oddílu můžete vyhledat a vybrat požadovanou dobu vaření pro jednotlivé oddíly.

**Naleznete zde následující přednastavené doby vaření:**

 **Vejce - 12 minut**

 **Ryba - 15 minut**

 **Zelenina - 20 minut**

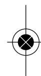
 **Maso - 30 minut**

 **Rýže - 40 minut**

 **Drůbež - 35 minut**

 **Udržování tepla - 10 minut**

Toto nastavení nepoužívejte k vaření potravin.



## Přerušení vaření

Chcete-li přerušit proces vaření v parním hrnci Intellisteam Compact, stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit (25). Opětovným stisknutím tlačítka Spustit/Pozastavit můžete proces vaření obnovit.

Po dobu přerušení činnosti parního hrnce Intellisteam Compact můžete upravit doby vaření tak, jak je uvedeno v krocích 5 - 7 v kapitole „Používání parního hrnce Intellisteam Compact“.

## Vyjmutí jídla z parního hrnce Intellisteam Compact

**VAROVÁNÍ: Při snímání víka (1) a nádoby (3) používejte ochranné rukavice a víko naklopte tak, aby pára směřovala od vás. Nevyjímejte odkapávací misku (5) do doby, než zcela vychladne.**

## Vaření rýže

1 Nastavte parní hrnec Intellisteam Compact tak, jak je popsáno v kapitole „Používání parního hrnce Intellisteam Compact“.

2 Do misky na rýži (28) přidejte 1 šálek nevařené rýže a 1½ šálku vody a vše řádně promíchejte.

3 Vložte misku na rýži do oddílu a uzavřete parní hrnec Intellisteam Compact víkem (1).

4 Nastavte dobu vaření pro daný oddíl na přednastavenou hodnotu „Rýže“ (40 minut) a stiskněte tlačítko Spustit/Pozastavit (25).

## Vaření vajec

Parní hrnec Intellisteam Compact lze používat k vaření vajec natvrdo.

1 Postupujte podle kroků 1 - 2 v kapitole „Používání parního hrnce Intellisteam Compact“.

2 Vložte vejce do důlků v nádobě (3) tak, jak vidíte na obrázku nahoře.

3 Nasaďte víko (1).

4 Nastavte dobu vaření a páru tak, jak je uvedeno v krocích 4 - 10 v kapitole „Používání parního hrnce Intellisteam Compact“. Produkt má přednastavenou volbu „Vejce“ o délce 12 minut. Tuto dobu lze ručně upravit pomocí tlačítek Zvýšit (20) a Snížit (21) podle vlastní chuti.

## Alarm nedostatku vody a automatické vypnutí

Když vodní hladina na indikátoru (9) poklesne pod úroveň „MIN“, rozezní se bzučák a rozbliká se ikona doplnění (17). V takovém případě byste měli co nejdříve doplnit vodu do nádrže s vodou (7). Pomocí plnicího otvoru na vodu (8) naplňte nádrž na vodu tak, jak je uvedeno na straně 10.

Pokud by při vaření v parním hrnci Intellisteam Compact zcela došla voda, bude zařízení neustále pípat a automaticky se vypne, čímž dojde k zastavení procesu vaření.









## Doplnění nádržky na vodu při provozu

Pomocí plnicího otvoru na vodu (8) naplňte nádrž na vodu (7) v průběhu vaření.

Opatrně vytáhněte plnicí otvor na vodu z boku parního hrnce Intellisteam Compact. Pomocí džbánku opatrně dolijte vodu do plnicího otvoru na vodu.
Bzučák i ikona doplnění (17) se automaticky vypnou.

## Rady a tipy

- Doby vaření uvedené v příručce (str. 10) jsou pouze orientační. Tyto doby se mohou lišit v závislosti na velikosti kusů potravin, jejich rozmístění v oddílech, na stavu potravin a na osobních preferencích. Jakmile se s vařením v parním hrnci Intellisteam Compact seznámíte, můžete si nastavit dobu vaření podle vlastní potřeby.
- Jedna vrstva potravin se uvaří rychleji než více vrstev. Doba vaření většího množství potravin bude proto delší. Lepších výsledků dosáhnete, budete-li připravovat potraviny v menších / tenčích dávkách, rovnoměrně rozmístěných v oddíle.
- Při vaření velkého množství potravin sejměte přibližně v polovině doby vaření víko (1) a pořádně potraviny promíchejte pomocí dlouhého nástroje tak, aby došlo k rovnoměrnému uvaření.

  **Varování: Nestrkejte do nádoby ruku.**
- Jídlo by nemělo být zbytečně nahromaděné na jednom místě. Uspořádejte jídlo rovnoměrně tak, aby kolem něj mohla volně proudit pára.
- Do nádoby (3) ani do nádrže na vodu (7) nepřidávejte sůl ani koření. Tyto minerály způsobí usazování vodního kamene a poškodí topný článek.
- Tekutina, která po vaření zbude v odkapávací misce (5), je vhodná pro přípravu omáček.
- Nikdy nevařte v páře zmrazené maso, drůbež nebo mořské plody. Vždy je nejprve důkladně rozmrazte.

## Skladování

Za účelem usnadnění skladování je parní hrnec Intellisteam Compact navržen tak, aby se tělo spotřebiče (10) vešlo do nádoby (3). Když parní hrnec Intellisteam Compact nepoužíváte, můžete jej uložit složený tak, jak vidíte na obrázku.

## Odstraňování vodního kamene

**Je důležité pravidelně odstraňovat ze zařízení vodní kámen, aby zůstalo zachováno optimální proudění páry, a aby se prodloužila životnost zařízení.**

Po každých 15 hodinách vaření se rozsvítí ikona pro odstranění vodního kamene (22), která vám připomene nutnost odstranění vodního kamene ze spotřebiče.

1 Naplňte nádrž na vodu (7) bílým octem (nikoli hnědým octem) až po hladinu MAX.

**DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte žádnou jinou chemickou látku nebo přípravek na odstranění vodního kamene.**

2 Nasaďte odkapávací misku (5), nádobu (3) a víko (1) na nádržku na vodu a poté připojte parní hrnec Intellisteam Compact do síťové zásuvky.

3 Nastavte časovač obou oddílů na 25 minut a stiskněte tlačítko Start.

**VAROVÁNÍ: Pokud začne ocet při vaření přetékat přes okraj těla spotřebiče, vypněte časovač a odpojte zařízení ze sítě. Odeberte trochu octa.**

**Nepokoušejte se pohybovat parním hrncem Intellisteam Compact, dokud je ocet ještě horký.**

4 Po dokončení vaření odpojte zařízení ze síťové zásuvky a před vylitím roztoku octa a vody jej nechte zcela vychladnout.

5 Několikrát vypláchněte nádržku na vodu studenou vodou.

**VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se pohybovat parním hrncem Intellisteam Compact, dokud je ocet ještě horký.**

6 Naplňte nádržku na vodu studenou vodou až po značku MAX. Nasaďte odkapávací misku, nádobu a víko na nádržku na vodu a poté připojte parní hrnec Intellisteam Compact do síťové zásuvky.

7 Spusťte parní hrnec Intellisteam Compact na 10 minut s jakýmkoli nastavením. Před vylitím zbývající vody jej vypněte a nechte zcela vychladnout.




## Péče a čištění

**VAROVÁNÍ: Nikdy neponořujte tělo spotřebiče (10), napájecí kabel nebo zástrčku do vody.**

1 Před čištěním odpojte zařízení ze síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.

2 Nečistěte žádnou část zařízení abrazivními čističi, například odstraňovačem skvrn, drátěnkou nebo bělidlem.

3 Nečistěte průhledné plasty drsnou stranou houbičky.

4 Neponořujte tělo spotřebiče do vody. Naplňte nádržku na vodu (7) teplou saponátovou vodou a otřete ji hadříkem. Vylijte ji, řádně vypláchněte a poté otřete vlhkým hadříkem.

5 Víko (1), misku na rýži (28), nádobu (3) a dělicí příčku (2) omyjte v teplé vodě a tekutém prostředku na mytí nádobí.

- Misku na rýži, nádobu a dělicí příčku můžete mýt v myčce na nádobí, ovšem pouze na horní polici a s použitím středního nebo eko cyklu. Vše řádně osušte.
- Víko není vhodné pro mytí v myčce.

6 Po každém použití parní hrnec Intellisteam Compact vyčistěte.





## Vaření v páře

Níže uvedené doby vaření a velikosti porcí jsou pouze orientační. Tyto doby se mohou lišit podle velikosti kusů potravin, rozmístění v nádobě (3), stavu potravin a osobních preferencí. Jakmile se s vařením v parním hrnci seznámíte, nastavíte si dobu vaření podle vlastní potřeby.

Doby vaření jsou určeny pro množství potravin uvedená v příručce. V případě větších nebo menších množství tyto doby odpovídajícím způsobem upravte.

## Zelenina

Odřízněte silné části brokolice, květáku a zelí.

Zelené listy vařte co nejkratší dobu, protože rychle ztrácejí barvu.

Nejlepších výsledků dosáhnete, osolíte-li a okořeníte-li zeleninu až po uvaření.

Zmrazenou zeleninu před vařením v páře nerozmrazujte.

| Potravina | Hmotnost | Doba vaření | Tip |
|---|---|---|---|
| • Chřest | • 1 porce 60 g<br>• 4 porce 240 g | • 15 minut | • Stonky pokládejte křížem, aby se mezi ně dostala pára |
| • Brokolice | • 1 porce 60 g | • 4 porce 240 g | • 15 -18 minut |
| • Široké fazole | • 1 porce 50 g<br>• 4 porce 200 g | • 10 - 15 minut | • V polovině doby vaření promíchat |
| • Mrkve (nakrájené) | • 1 porce 100 g<br>• 4 porce 400 g | • 15 - 20 minut | • V polovině doby vaření promíchat |
| • Květák | • 1 porce 100 g<br>• 4 porce 400 g | • 18 min | • V polovině doby vaření promíchat |
| • Sladký hrášek | • 1 porce 50 g<br>• 4 porce 200 g | • 10 - 12 minut | • V polovině doby vaření promíchat |
| • Hrášek (čerstvý) | • 1 porce 60 g<br>• 4 porce 240 g | • 8 minut<br>• 8 - 12 minut | • V polovině doby vaření promíchat |
| • Špenát | • 1 porce 60 g<br>• 4 porce 240 g | • 4 - 5 minut<br>• 5 - 8 minut | • V polovině doby vaření promíchat |
| • Brambory | • 1 porce 180 g<br>• 4 porce 720 g | • 25 minut | |

## Balená zelenina

V mnoha supermarketech můžete nakoupit připravenou/balenou zeleninu, se kterou se mnohem lépe pracuje. Taková zelenina je při přípravě pokrmů ideální, protože tu nejhorší práci už udělal někdo za vás.

Na většině balení najdete pokyny k vaření zeleniny v páře, ale tyto údaje se vztahují k vaření na sporáku nebo v mikrovlnné troubě a může být nutné je upravit jak podle hmotnosti, tak podle osobních preferencí.
Jako vodítko můžete použít níže uvedené doby.

| Pokrm | Hmotnost | Doba vaření |
|---|---|---|
| • Mrkev/brokolice, růžičková kapusta | • 480 g | • 20 minut |
| • Brambory | • 500 g | • 40 minut |
| • Směs malých kousků zeleniny | • 350 g | • 15 minut |
| • Malé mrkvičky | • 400 g | • 20 minut |
| • Malá kukuřice | • 170 g | • 20 minut |
| • Čerstvý hrášek | • 170 g | • 8 minut |

CZ

## Ryby a plody moře

Ryba je uvařená, když lze maso snadno oddělovat vidličkou.

Zmrazenou rybu není nutné před vařením na páře rozmrazovat, ale je nutné jednotlivé kusy od sebe oddělit a prodloužit dobu vaření.

Pro zlepšení chuti můžete při vaření přidat plátky citrónu a bylinky

| Pokrm | Hmotnost / Počet | Doba vaření |
|---|---|---|
| • Velké krevety | • 100 g<br>• 400 g | • 5 - 7 minut<br>• 7-10 |
| • Lososové filety | • 1 filet 140 g<br>• 4 filety 560 g | • 15 minut |
| • Mušle | • 200 g<br>• 800 g | • 5 minut<br>• 5 - 8 minut |

## Drůbež

Vaření na páře je zdravé, protože vaření probíhá při nízké teplotě, vybírejte proto libové kousky masa a ořízněte veškerý tuk.

Drůbež vařenou na páře podávejte s bylinkami, omáčkami nebo maso před vařením několik hodin marinujte.

Před podáváním je nutné maso důkladně uvařit. Propíchněte maso nožem nebo vidlicí a zkontrolujte, že i střed masa je dobře uvařený a že veškeré šťávy jsou čiré.

| Pokrm | Hmotnost / Počet | Doba vaření | Tip |
|---|---|---|---|
| • Kuřecí prsní plátky | • 1 filet 200 g<br>• 4 filety 800 g | • 12 - 15 minut | • Před vařením odstraňte veškerý tuk |

## Rýže

Použijte misku na rýži a přilijte do rýže požadované množství vody

| Pokrm | Hmotnost | Voda | Doba vaření |
|---|---|---|---|
| • Rýže | • 1 porce 75 g<br>• 4 porce 300 g | • 110 ml<br>• 450 ml | • 30 minut<br>• 40 minut |

## Recepty













CZ

Recepty uvedené v této příručce byly navrženy a vyzkoušeny společností Morphy Richards speciálně pro používání v parním hrnci Intellisteam Compact. Doby vaření uvedené v následujících receptech jsou pouze orientační a je nutné je upravit podle množství a stavu používaných přísad. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je pokrm pořádně uvařený.

Recepty jsou navrženy pro získání maximálních porcí pro 4 osoby. Pokud budete zmenšovat velikost porce, upravte odpovídajícím způsobem také dobu vaření.

## Sladké červené papriky plněné pórkem a sýrem feta s jarní cibulkou a kuskusem

**Přísady:**

- 4 sladké (dlouhé) červené papriky s oříznutými horními konci
- 1 malý pórek, jemně nasekaný
- 1 polévková lžíce čerstvého koriandru
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 25 g jemně strouhaného parmezánu
- 25 g čerstvé chlebové strouhanky
- 100 g sýru feta, jemně nalámaného
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

**Kuskus:**

- 200 g kuskusu
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 4 jarní cibulky, jemně nasekané
- 25 g borových semínek

**Pro ozdobení:**

- Výhonky petržele

**Postup:**

1. Rozřízněte papriky podélně, dbejte však, abyste je zcela nerozdělili na poloviny. Vyjměte jádro a semínka. Smíchejte pórek, petržel a olivový olej a pak přidejte parmezán a strouhanku. Smíchejte sýr feta, osolte a okořeňte dostatkem černého pepře. Naplňte směsí papriky.
2. Vložte papriky do jednoho oddílu.
3. Vložte misku na rýži do druhého oddílu.
4. Do misky na rýži přidejte kuskus a 265 ml studené vody. Zamíchejte zeleninový prášek, jarní cibulku a borová semínka.
5. Nastavte čas pro kuskus na 25 minut. Nastavte čas pro papriku na přednastavenou dobu vaření zeleniny (20 minut).
6. Stiskněte tlačítko Vaření.
7. Když je vše uvařeno, ponechte odstát 5 minut.
8. Před podáváním promíchejte kuskus vidličkou.

## Nákyp z kozího sýru

**Přísady:**

- 125 g kozího sýru, nalámaného
- 4 střední vejce, rozdělená
- 2 polévkové lžíce jemně nakrájené petržele
- 1 polévková lžíce jemně nařezaného čerstvého estragonu
- Sůl a pepř
- 240 g špenátu
- Máslo pro omaštění

**Servírování:**

- Salát z mladého salátu

**Postup:**

1. Vymazejte 4 kulaté zapékací misky o objemu 150 ml.
2. Vložte polovinu kozího sýra do velké mísy a rozmačkejte jej vidličkou.
3. Vmíchejte vaječné žloutky, bylinky a koření.
4. Z vaječných bílků v jiné míse vyšlehejte sníh.
5. Opatrně zamíchejte 2 lžíce vaječných bílků do sýrové směsi a poté přidejte zbytek vaječných bílků.
6. Lžící přendejte směs do kulatých zapékacích misek a posypejte zbývajícím sýrem. Přikryjte fólií a na každou stranu parního hrnce vložte 2 zapékací misky.
7. Vařte 20 minut, dokud horní části neztuhnou, ale středy jsou stále měkké.
8. Okamžitě podávejte se salátem.



## Kuře Tikka Masala s kardamomovou rýží

**Přísady:**

- 4 polévkové lžíce nízkotučného přírodního jogurtu
- 2 polévkové lžíce kari pasty Tikka Masala
- 2 polévková lžíce čerstvého koriandru
- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže, nařezaná na kousky
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

**Rýže:**

- 300 g rýže basmati
- 450 ml studené vody
- 2 čajové lžičky práškové zeleninové přísady
- 2 dílky citrónu
- 6 zelených lusků kardamomu, lehce rozmačkaných

**Pro ozdobení:**

- Limetkové dílky a výhonky koriandru

**Postup:**

1 Vložte jogurt, pastu kari a koriandr do velké nekovové misky a vše promíchejte. Přidejte kuře a znovu promíchejte. Osolte a okořeňte pepřem, pak zakryjte a alespoň na 30 minut uložte do ledničky.

2 Vložte misku na rýži do jedné nádoby. Přidejte rýži a studenou vodu. Přimíchejte práškovou zeleninu. Položte nahoru dílky citrónu a posypte kardamomem.

3 Vložte kuře a marinádu do druhého oddílu a směs dobře rozložte.

4 Nastavte čas vaření rýže podle předvoleb pro rýži (40 minut). Nastavte čas vaření kuřete podle předvoleb pro maso (30 minut).

5 Stiskněte tlačítko Vaření.

6 Podávejte ozdobené limetkovými dílky a výhonky koriandru.

**Poznámka:** Koření používané v tomto receptu může udělat skvrny na plastových dílech parního hrnce Intellisteam Compact. Můžete tomu zabránit tak, že budete kuře vařit v alobalu a prodloužíte dobu vaření o 10 minut. Před podáváním vždy zkontrolujte, zda je maso pořádně uvařené.

## Kuře s javorovou omáčkou a rýží

**Přísady:**

- 4 kuřecí prsa, vykostěná, zbavená kůže
- Jemně nastrouhaná kůra a šťáva z 1 malého pomeranče
- 2 polévkové lžíce javorového sirupu
- ¼ čajové lžičky sušených chilli paprik
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

**Rýže:**

- 250 g bílé divoké rýže
- 1 čajová lžička práškové zeleninové přísady
- 250 ml vody

**Postup:**

1 Vložte kuřecí prsa do nekovové misky a přidejte pomerančovou kůru, šťávu, javorový sirup a chilli papriku. Osolte a okořeňte dostatečným množstvím černého pepře. Zakryjte a uložte na 30 minut do ledničky.

2 Vložte kuřecí prsa do jednoho oddílu.

3 Vložte rýži a zeleninový prášek do misky na rýži. Vložte misku na rýži do druhého oddílu, do rýže přidejte 250 ml vody a vše promíchejte.

4 Nastavte čas pro kuře na přednastavenou dobu pro maso (30 minut).
Nastavte čas pro rýži na přednastavenou dobu pro rýži (40 minut).

5 Stiskněte tlačítko Vaření.








## Propařovaný halibut s citrónovým a tymiánovým dresinkem

**Přísady:**

- 4 x 125 g filety z halibuta, bez kůže (nebo Pacifická treska)
- 15 g másla
- 4 malé výhonky tymiánu
- Sůl a čerstvě drcený černý pepř

**Zelenina:**

- 750 g malých nových brambor
- 2 pórky, nakrájené na proužky
- 1 velká mrkev, nakrájená na plátky
- 150 g zelených fazolí, nakrájených

**Dressing:**

- 50 g másla, rozpuštěného
- Jemně nastrouhaná kůra a šťáva z 1 citrónu
- 1 polévková lžíce čerstvých tymiánových lístků

**Postup:**

1 Smíchejte zeleninu a vložte ji do jednoho oddílu.

2 Na zeleninu narovnejte rybí filety.

3 Na každý filet položte malý kousek másla a snítku tymiánu. Osolte a opepřete.

4 Vložte brambory do druhého oddílu.

5 Nastavte čas vaření ryby a zeleniny podle předvoleb pro ryby plus 5 minut (20 minut). Nastavte čas vaření brambor podle předvoleb pro zeleninu (30 minut).

6 Stiskněte tlačítko Vaření

7 Dresink zhotovíte tak, že smícháte máslo, citrónovou kůru a šťávu a výhonky tymiánu a při podávání přelijete tento dresink přes rybu.

## Sezamový losos s nudlemi a napařovanou zeleninou, kokosovým mlékem a sladkou chilli omáčkou

**Přísady:**

- 4 x 125 g lososových filetů
- 4 čajové lžičky sezamového oleje
- 1 čajová lžička sezamových semen
- 300 g středně uvařených nudlí

**Zelenina:**

- 150 g sladkého hrášku
- 6 jarních cibulek, nakrájených na plátky
- 1 mrkev, nakrájená na tenké plátky

**Omáčka:**

- 300 ml kokosového mléka
- 2 čajové lžičky sladké chilli omáčky
- 1 čajová lžička čerstvého kořenového zázvoru
- 1 polévková lžíce čerstvého koriandru

**Postup:**

1 Smíchejte zeleninu a vložte ji do jednoho oddílu.

2 Vetřete do lososových filetů sezamový olej a pak posypte sezamovými semínky. Narovnejte je na zeleninu.

3 Vložte nudle do misky na rýži a tu vložte do druhého oddílu.

4 Smíchejte přísady na omáčku a tu přelijte přes nudle. Vše promíchejte.

5 Nastavte čas vaření lososa a zeleniny podle předvoleb pro ryby plus 5 minut (20 minut).

6 Nastavte čas pro nudle na 20 minut.

7 Stiskněte tlačítko Vaření.

8 5 minut před koncem vaření nudle promíchejte, aby se vzájemně oddělily.

## Pikantní krevety s kuskusem a mátovým hráškem

**Přísady:**

- 400 g velkých krevet
- ½ kávové lžičky kajenského pepře
- ½ kávové lžičky mleté papriky
- ½ kávové lžičky soli
- ¼ kávové lžičky sušeného česneku

**Kuskus:**

- 200 g kuskusu
- 270 ml studené vody
- 75 g zmrazeného hrachu
- 1 polévková lžíce nakrájené čerstvé máty

**Postup:**

1 Smíchejte kajenský pepř, papriku, sůl a sušený česnek a v této směsi obalte krevety.

2 Vložte krevety do jednoho oddílu.

3 Vložte kuskus, vodu, hrášek a mátu do misky na rýži a tu vložte do druhého oddílu.

4 Nastavte čas pro krevety na 10 minut a pro kuskus na 25 minut.

5 Stiskněte tlačítko Vaření.

6 Před podáváním promíchejte kuskus vidličkou.

## Zázvorový a banánový pudink s karamelovou omáčkou

**Přísady:**

- 75 g másla, plus kousek navíc pro omaštění
- 75 g přírodního cukru Muscovado
- 2 střední vejce, šlehaná
- 1/2 čajové lžičky vanilkového extraktu
- 75 g mouky s kypřicím prostředkem
- 1/2 čajové lžičky drceného zázvoru
- Špetka soli
- 1 velký banán, rozmačkaný
- 2 kusy nakrájeného zázvoru v sirupu, plus 4 polévkové lžíce sirupu z láhve

**Omáčka:**

- 3 polévkové lžíce zlatého sirupu
- 25 g másla
- 25 g přírodního cukru Muscovado

**Servírování:**

- Vanilková zmrzlina nebo vaječný krém

**Postup:**

1 Do velké misky pro míchání vložte máslo s cukrem a třete, dokud nebude směs řádně provzdušněná. Postupně přidávejte šlehaná vejce, pak přimíchejte vanilku. Přidejte mouku, drcený zázvor a sůl, promíchejte velkou kovovou lžící. Přimíchejte rozmačkaný banán.

2 Máslem vymažte 4 misky na pudink o objemu 150 ml. Nakrájejte kořen zázvoru a vložte jej na dno misek. Do každé misky přidejte 1 polévkovou lžíci sirupu a před zarovnáním naneste lžící navrch krémovou směs. Důkladně zakryjte fólií namazanou máslem.

3 Vložte pudinkové misky do jednoho oddílu.

4 Vložte jednotlivé přísady do misky na rýži, přikryjte plastovou fólií a misku vložte do druhého oddílu.

5 Nastavte čas vaření pudinku podle předvoleb pro rýži (40 minut). Nastavte čas pro omáčku na 20 minut.

6 Po uvaření nožem odřízněte pudink okolo okraje a uvolněte jej. Omáčku dokonale promíchejte a nalijte lžící na každý pudink. Podávejte se zmrzlinou nebo vaječným krémem.

CZ



## Kontaktujte nás

**Linka podpory**

Pokud máte se svým přístrojem problémy, kontaktujte nás na lince podpory, budeme vám patrně schopni pomoci lépe, než v obchodu, kde jste přístroj zakoupili.

Před telefonátem si připravte název výrobku, modelové číslo a sériové číslo, urychlíte tak vyřízení svého dotazu.

**Promluvte si s námi**

Pokud máte nějaké dotazy nebo komentáře, nebo chcete získat některé vhodné tipy či recepty, abyste svůj produkt mohli využívat co nejlépe, spojte se s námi online:

| | |
|---|---|
| **Blog:** | **www.morphyrichards.co.uk/blog** |
| **Facebook:** | **www.facebook.com/morphyrichardsuk** |
| **Twitter:** | **www.twitter.com/loveyourmorphy** |
| **Webové stránky:** | **www.morphyrichards.com** |

## DVOULETÁ ZÁRUKA




Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.







## ZDRAVIE A BEZPEČNOSŤ

Používanie akéhokoľvek elektrického spotrebiča si vyžaduje dodržiavanie nasledovných bezpečnostných opatrení.

**Pred použitím tohto výrobku si dôkladne prečítajte tieto pokyny.**

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom inej osoby, alebo ak boli inou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak rozumejú prípadným rizikám.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti bez dohľadu a mladšie ako 8 rokov.
- Spotrebič a jeho kábel uskladnite mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.



### Umiestnenie

- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobnom prostredí, ako sú napr.:

  hospodárske budovy;

  klientmi v hoteloch, moteloch,
  ubytovacích zariadeniach, ktoré poskytujú raňajky a v ďalších typoch ubytovacích zariadení.

  Nie je vhodný na použitie v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
- Tento spotrebič nepoužívajte vonku ani v blízkosti vody.
- Spotrebič počas prevádzky neumiestňujte priamo pod kuchynskú linku, pretože vytvára veľké množstvo pary. Nedávajte ruky nad parný hrniec, keď je v prevádzke.

### Sieťový kábel

- Sieťový kábel musí viesť od zásuvky k základni bez napínania.
- Nenechávajte kábel prevísať cez okraj stola alebo pultu a udržujte ho mimo všetkých horúcich povrchov.
- Nenechávajte kábel prechádzať otvoreným priestorom, napr. medzi zásuvkou pri zemi a stolom.
- Poškodený elektrický prívod musí v záujme bezpečnosti vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoba s podobnou kvalifikáciou.



## Osobná bezpečnosť

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Pri snímaní pokrievok alebo manipulácii s horúcimi nádobami používajte chňapku alebo utierku, aby ste sa chránili pred unikajúcou horúcou parou.
- VAROVANIE: V záujme ochrany pred požiarom, zásahom elektrickým prúdom a
zranením neponárajte elektrickú šnúru, zástrčku ani prístroj do vody ani inej kvapaliny.
- VAROVANIE: Mimoriadne opatrne postupujte pri prenášaní parného hrnca, v ktorom sú horúce suroviny, voda alebo iné horúce kvapaliny.
- Elektrické spotrebiče sa nesmú ponárať.
- Spotrebič odpojte od sieťovej zásuvky vždy, keď ho prestanete používať, pred vkladaním alebo vyberaním príslušenstva a pred čistením.
- Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený sieťový prívod alebo zástrčku, ak má poruchu, spadol na zem, alebo sa inak poškodil. V prípade potreby preskúšania, opravy alebo nastavenia elektrických či mechanických súčastí kontaktujte spoločnosť Morphy Richards.
- Nelejte vodu nad značku maximálnej hladiny. Pri prekročení maximálnej hladiny môže vriaca voda vystrekovať a obariť vás.

## Ďalšie bezpečnostné pokyny

- Nepoužívajte príslušenstvo ani pomôcky, ktoré neodporučila spoločnosť Morphy Richards, aby nedošlo k požiaru, zásahu elektrickým prúdom alebo zraneniu.
- Pri otváraní pokrievky nakláňajte vždy tak, aby para unikala smerom od vás.
- Žiadnu časť parného hrnca neumiestňujte do mikrovlnnej rúry ani na žiadnu varnú/horúcu plochu.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti alebo na horúcu plynovú či elektrickú varnú dosku alebo do horúcej rúry.
- Prístroj nenechávajte vo vlhkom a korozívnom prostredí.
- Parný hrniec nezapínajte, ak neobsahuje aspoň 1 šálku vody; inak by sa parný hrniec mohol poškodiť.
- Nikdy nedovoľte, aby voda klesla pod minimálnu hladinu.



## Ošetrenie popálenín

- Postihnuté miesto okamžite dajte pod tečúcu studenú vodu. Nezdržujte sa odstraňovaním odevu, okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

## Elektrické požiadavky

Skontrolujte, či napätie na typovom štítku
spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej domácej elektrickej sieti, ktoré musí byť so striedavým prúdom.

Ak je potrebné vymeniť poistku v elektrickej zástrčke, je nutné použiť 13 ampérovú poistku BS1362.

**VAROVANIE: Tento spotrebič musí byť uzemnený.**

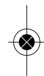
## ÚVOD

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili Intellisteam Compact.

Podrobne si prečítajte tento návod na používanie, aby ste mali čo najväčší úžitok z vášho nového produktu.

## Obsah











## Komponenty A

(1) Pokrievka
(2) Deliaca stena
(3) Nádoba
(4) Vývody odkvapkávacej podložky
(5) Odkvapkávacia podložka
(6) Vývod pary
(7) Nádoba na vodu
(8) Filter prítoku vody
(9) Vodoznak
(10) Hlavná jednotka
(11) Ovládací panel
(12) Ľavá priehradka (s deliacou stenou)
(13) Pravá priehradka (s deliacou stenou)
(28) Nádobka na ryžu

## Popis ovládacieho panela B

(14) Tlačidlo Zap./Vyp.
(15) Ikony pokrmu (ľavá priehradka)
(16) Časovač (ľavá priehradka)
(17) Ikona napĺňania
(18) Časovač (pravá priehradka)
(19) Ikony pokrmu (pravá priehradka)
(20) Tlačidlo Pridať
(21) Tlačidlo Ubrať
(22) Ikona odstraňovania vodného kameňa
(23) Tlačidlo ľavej priehradky
(24) Ikona pary (ľavá priehradka)
(25) Tlačidlo Štart/Prestávka
(26) Tlačidlo pary (pravá priehradka)
(27) Tlačidlo pravej priehradky

## Pred prvým použitím

Intellisteam Compact treba pred prvým použitím alebo po dlhej dobe nepoužívania vyčistiť. Bližšie informácie nájdete v časti Ošetrovanie a čistenie.

Pre zachovanie optimálnej tvorby pary a predĺženia životnosti jednotky je nevyhnutné, aby ste z hrnca Intellisteam Compact pravidelne odstraňovali vodný kameň. Ďalšie informácie nájdete v časti Odstraňovanie vodného kameňa.

Pri prvom použití Intellisteam Compact si môžete všimnúť dym/výpary vychádzajúce zo zadnej časti hlavnej jednotky. Je to normálne a ide jednoducho o mazivo, ktoré sa používa u niektorých dielov spotrebiča počas výrobného procesu. Tieto výpary po niekoľkých použitiach Intellisteam Compact zmiznú. Nie je to nebezpečné a nedôjde ku kontaminácii ani zmene chuti pokrmov uvarených v Intellisteam Compact.

## Používanie vášho Intellisteam Compact

1 Nádobu na vodu (7) naplňte studenou vodou až po značku maximálnej hladiny.

2 Odkvapkávaciu podložku (5) a nádobu (3) s deliacou stenou (2) položte na hlavnú jednotku (10).

3 Suroviny vložte do priehradiek (12),(13). Aby sa suroviny nezmiešali, použite deliacu stenu. Nasaďte pokrievku (1).

4 Zastrčte Intellisteam Compact do elektrickej zásuvky. Intellisteam Compact zapípa a rozsvieti sa LCD obrazovka.

5 Čas varenia v pare nastavíte stlačením tlačidla ľavej (23) alebo pravej (27) priehradky. Opakovaným stláčaním tlačidla prepnite medzi predvolenými dobami varenia v pare a vyberte požadovanú skupinu surovín (15) (19).

6 Dobu varenia upravte tlačidlami Pridať (20) alebo Ubrať (21) (v prípade potreby). Stlačte príslušnú ikonu časovača (16), (18) začne blikať (do 3 sekúnd) alebo stlačením príslušného tlačidla priehradky nastavte čas. Zopakujte kroky 5-6 pre druhú priehradku (v prípade potreby).

7 Stlačte tlačidlo Štart/Prestávka (25). Váš Intellisteam Compact zažne pípať, ikona varenia v pare (24) zabliká* a časovač spustí odpočítavanie.

8 Keď odpočítavanie časovača dosiahne nulu, zaznie zvukový signál.
Váš Intellisteam Compact sa automaticky na 20 minút prepne do režimu prihrievania.

9 Po dokončení stlačte tlačidlo Zap./Vyp. (14) a vytiahnite zástrčku Intellisteam Compact zo sieťovej zásuvky.
Paru bezpečne vypustíte opatrným nadvihnutím pokrievky (1) tak, aby bola naklonená smerom od vás. Varovanie: Para môže spôsobiť popáleniny.

10 Uvarené suroviny opatrne vyberte z Intellisteam Compact.
**Varovanie: Para môže spôsobiť popáleniny.**

**Poznámka: Ak ste pre jednotlivé priehradky nastavili rôzne doby, začne blikať ikona varenia v pare, keď jednotlivá priehradka spustí proces varenia v pare.**

SLO





## Deliaca stena

Nádoba (3) sa používa dvomi rôznymi spôsobmi - ako dve samostatné varné priehradky alebo jedna veľká priehradka.

Ak chcete váš Intellisteam Compact použiť ako jednu veľkú priehradku, vytiahnite deliacu stenu (2) z nádoby a odložte ju nabok.

**Varenie v pare bez deliacej steny**

Ak používate Intellisteam Compact bez deliacej steny (2), musíte obe strany nastaviť na rovnaký čas, inak sa váš pokrm uvarí nerovnomerne.

1. Vykonajte kroky 1-6 z časti 'Používanie vášho Intellisteam Compact', pričom nezakladajte deliacu stenu na jej miesto.
3. Stlačte a podržte tlačidlo ľavej priehradky (23), kým sa nezobrazí doba na oboch priehradkách.
4. V prípade potreby upravte dobu varenia vo vašom Intellisteam Compact pomocou tlačidiel Pridať (20) alebo Ubrať (21).
6. Vykonajte kroky 7-10 z časti 'Používanie vášho Intellisteam Compact.'

## Doby varenia v pare

Váš Intellisteam Compact je navrhnutý tak, aby ukončil varenie v pare v oboch priehradkách naraz. Keď sa spustí proces varenia v pare, časovač začne automaticky odpočítavať od najdlhšej doby varenia, takže varenie všetkých surovín vo vašom Intellisteam Compact sa skončí naraz.

## Predvolené nastavenie dôb varenia

Váš Intellisteam Compact disponuje siedmymi predvolene nastavenými dobami varenia. Môžete ich upraviť pomocou tlačidiel Pridať (20) a Ubrať (21).

Ak chcete prepínať medzi prednastavenými dobami varenia a zvoliť požadovanú dobu varenia, opakovane stláčajte príslušné tlačidlo ľavej alebo pravej priehradky.

**Doby varenia prednastavte nasledovne:**

 **Vajce - 12 minút**

 **Ryba - 15 minút**

 **Zelenina - 20 minút**

 **Mäso - 30 minút**

 **Ryža - 40 minút**

 **Hydina - 35 minút**

 **Prihrievanie - 10 minút**

Toto nastavenie nepoužívajte na varenie pokrmov.

## Pozastavenie varenia

Ak chcete prerušiť proces varenia na Intellisteam Compact, stlačte tlačidlo Štart/Prestávka (25). Ak chcete znovu spustiť proces varenia v pare, opäť stlačte tlačidlo Štart/Prestávka.

Keď je prerušený proces varenia na Intellisteam Compact, môžete upraviť doby varenia podľa podrobného popisu v krokoch 5-7 v časti 'Používanie vášho Intellisteam Compact'.

## Vybratie pokrmu z vášho Intellisteam Compact

**VAROVANIE: Pri otváraní pokrievky (1) a vyberaní nádoby (3) používajte chňapky. Pokrievku otvárajte tak, aby unikajúca para smerovala od vás. Odkvapkávaciu podložku (5) nevyberajte, kým úplne nevychladne.**

## Varenie ryže

1 Intellisteam Compact nastavte podľa popisu v časti 'Používanie vášho Intellisteam Compact'.

2 Do nádobky na ryžu (28) nasypte 1 šálku neuvarenej ryže a nalejte 1½ šálky vody a dobre zamiešajte.

3 Nádobku na ryžu vložte do priehradky a nasaďte na Intellisteam Compact pokrievku (1).

4 Nastavte dobu varenia pre priehradku na predvolené nastavenie 'Ryža' (40 minút) a stlačte tlačidlo Štart/Prestávka (25).

## Varenie vajec

Intellisteam Compact môžete používať na uvarenie vajec natvrdo.

1 Vykonajte kroky 1-2 z časti 'Používanie vášho Intellisteam Compact.'

2 Vajcia vložte oddelene do jamiek v nádobe (3) podľa hore zobrazeného obrázku.

3 Nasaďte pokrievku (1).

4 Nastavte dobu varenia a paru podľa popisu v krokoch 4-10 časti 'Používanie vášho Intellisteam Compact'. Parný hrniec má predvolené nastavenie 'Vajcia' na 12 minút. Môžete ho upraviť manuálne podľa vašich osobných preferencií tlačidlami Pridať (20) a Ubrať (21).

## Výstražný signál nízkej hladiny vody a automatické vypnutie

Keď hladina vody klesne pod značku "MIN" na vodoznaku (9), zapne sa bzučiak a začne nepretržite blikať ikona napĺňania (17). V takomto prípade by ste mali čo najskôr naplniť nádobu na vodu (7). Na napĺňanie nádoby na vodu použite filter prítoku vody (8) podľa popisu na strane 10.

Ak pri používaní Intellisteam Compact vyvrie všetka voda, spustí sa nepretržité pípanie a spotrebič sa automaticky vypne, pričom sa ukončí proces varenia.



## Napĺňanie nádoby na vodu počas používania

Na napĺňanie nádoby na vodu (7) počas používania použite filter prítoku vody (8).

Jemne vytiahnite filter prítoku vody z bočnej časti Intellisteam Compact. Pomocou hrnčeka opatrne dolejte vodu cez filter prítoku vody.
Bzučiak sa vypne automaticky a ikona dopĺňania (17) zmizne.

## Rady a tipy

- Doby varenia v pare uvedené v Návode na varenie v pare (str.10) sú iba orientačné. Doby sa líšia v závislosti od hrúbky potravín, ich rozloženia vnútri priehradiek, čerstvosti potravín a osobných preferencií. Keď sa oboznámite s Intellisteam Compact, prispôsobte si doby varenia podľa vašich preferencií.
- Jedna samostatná vrstva sa v pare uvarí rýchlejšie ako viacero vrstiev. Preto bude trvať varenie väčšieho množstva potravín dlhšie. Najlepšie výsledky dosiahnete, keď suroviny nakrájate na menšie/tenšie kúsky a rovnomerne ich rozložíte v priehradke.
- Keď varíte veľké množstvá surovín, odoberte pokrievku (1) do polovice a opatrne premiešajte suroviny pomocou dlhej varešky, aby boli rovnomerne uvarené.

  **Varovanie: Do nádoby nedávajte ruku.**
- Nádobu zbytočne nepreplňajte surovinami. Kúsky surovín uložte s dostatočnými medzerami, aby medzi nimi mohla voľne prúdiť para.
- Do nádoby (3) alebo nádoby na vodu (7) nepridávajte soľ ani prísady. Tieto minerály spôsobia tvorbu vodného kameňa a poškodenie ohrevného článku.
- Tekutina, ktorá zostane v odkvapkávacej podložke (5) po varení, je ideálna na prípravu rôznych omáčok.
- V pare nikdy nevarte mäso, hydinu ani morské plody priamo z mrazničky. Vždy ich nechajte najprv dôkladne rozmraziť.

## Skladovanie

Pre jednoduché skladovanie je váš Intellisteam Compact navrhnutý tak, aby sa hlavná jednotka (10) zmestila do nádoby (3). Keď Intellisteam Compact nepoužívate, môžete ho skladovať ako je zobrazené na obrázku.

## Odstraňovanie vodného kameňa

**Pre zachovanie optimálnej tvorby pary a predĺženia životnosti jednotky je nevyhnutné, aby ste zo spotrebiča pravidelne odstraňovali vodný kameň.**

Po každých 15 hodinách používania pary sa rozsvieti ikona odstraňovania vodného kameňa (22), aby ste nezabudli odstrániť vodný kameň zo spotrebiča.

1 Nádobu na vodu (7) naplňte octom po značku MAX (nie balzamikovým octom).

**DÔLEŽITÉ: Nepoužívajte žiadny iný chemický ani voľne predajný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.**

2 Položte odkvapkávaciu podložku (5), nádobu (3) a pokrievku (1) na nádobu na vodu a zapojte hrniec Intellisteam Compact do elektrickej siete.

3 Časovač nastavte na 25 minút pre obe priehradky a stlačte tlačidlo Štart.

**VAROVANIE: Ak začne ocot vrieť a vytekať cez okraj hlavnej jednotky, vypnite časovač a odpojte spotrebič z elektrickej siete. Mierne znížte množstvo octu.**

**Intellisteam Compact sa nepokúšajte premiestňovať, kým je ocot horúci.**

4 Po skončení varenia v pare odpojte spotrebič zo sieťovej zásuvky a nechajte ho pred vyliatím octového roztoku úplne vychladnúť.

5 Nádobu na vodu niekoľkokrát vypláchnite studenou vodou.

**VAROVANIE:**
**Intellisteam Compact sa nepokúšajte premiestňovať, kým je ocot horúci.**

6 Nádobu na vodu naplňte studenou vodou po značku MAX. Položte odkvapkávaciu podložku, nádobu a pokrievku na nádobu na vodu a zapojte hrniec Intellisteam Compact do elektrickej siete.

7 Spustite hrniec Intellisteam Compact pri ľubovoľnom nastavení na 10 minút. Skôr ako vylejete zvyšnú vodu, hrniec vypnite a nechajte ho úplne vychladnúť.

## Ošetrovanie a čistenie

**VAROVANIE: Hlavnú jednotku (10), sieťový kábel ani sieťovú zástrčku nikdy neponárajte do vody.**

1 Spotrebič odpojte zo sieťovej zásuvky a nechajte ho pred vyčistením úplne vychladnúť.

2 Žiadnu časť jednotky nesmiete čistiť abrazívnymi čistiacimi prostriedkami, napr. prostriedkami na drhnutie, oceľovou vlnou na riad alebo bielidlom.

3 Plastové časti nečistite drsnou stranou špongie alebo drôtenky.

4 Hlavnú jednotku neponárajte do vody. Nádobu na vodu (7) naplňte teplou mydlovou vodou a utrite handričkou. Nádobu vyprázdnite a dôkladne vypláchnite a potom utrite vlhkou handričkou.

5 Pokrievku (1), nádobku na ryžu (28), nádobu (3) a deliacu stenu (2) umyte teplou vodou a tekutým umývacím prostriedkom.

- Nádobku na ryžu, nádobu a deliacu stenu môžete umývať iba na hornej polici umývačky pri strednom alebo ekologickom cykle. Dôkladne vysušte.
- Pokrievka nie je vhodná do umývačky.

6 Intellisteam Compact po každom použití vyčistite.









## Návod na varenie v pare

Doby varenia v pare a veľkosti porcií uvedené nižšie sú iba orientačné a slúžia iba ako odporúčanie. Môžu sa líšiť v závislosti od veľkosti surovín, rozmiestnenia surovín v nádobe (3), čerstvosti surovín a osobných preferencií. Keď sa oboznámite s parným hrncom, upravte doby varenia podľa potreby.

Doby varenia v pare sú určené pre množstvá uvedené v návode na varenie v pare. Pri väčších alebo menších množstvách ich upravte.

## Zelenina

Odrežte hrubé stonky brokolice, karfiolu a hlávkovej kapusty.

Listovú zelenú zeleninu varte v pare čo najkratšie, pretože môže rýchlo stratiť farbu.

Najlepší výsledok dosiahnete, keď zeleninu po varení v pare osolíte a okoreníte.

Mrazenú zeleninu pred varením v pare nerozmrazujte.

| Pokrm | Hmotnosť | Doba varenia | Tip |
|---|---|---|---|
| • Špargľa | • 1 porcia 60 g<br>• 4 porcie 240 g | • 15 min | • Prekrížte stopky špargle, aby mohla vychádzať para nahor |
| • Brokolica | • 1 porcia 60 g | • 4 porcie 240 g | • 15-18 min |
| • Bôb | • 1 porcia 50 g<br>• 4 porcie 200 g | • 10-15 min | • Uprostred varenia premiešajte |
| • Mrkva (nakrájaná na plátky) | • 1 porcia 100 g<br>• 4 porcie 400 g | • 15-20 min | • Uprostred varenia premiešajte |
| • Karfiol | • 1 porcia 100 g<br>• 4 porcie 400 g | • 18 min | • Uprostred varenia premiešajte |
| • Cukrový hrach | • 1 porcia 50 g<br>• 4 porcie 200 g | • 10-12 min | • Uprostred varenia premiešajte |
| • Hrášok (čerstvý) | • 1 porcia 60 g<br>• 4 porcie 240 g | • 8 min<br>• 8-12 min | • Uprostred varenia premiešajte |
| • Špenát | • 1 porcia 60 g<br>• 4 porcie 240 g | • 4-5 min<br>• 5-8 min | • Uprostred varenia premiešajte |
| • Zemiaky | • 1 porcia 180 g<br>• 4 porcie 720 g | • 25 min | |

## Balená zelenina

Mnohé supermarkety pre väčšie pohodlie a jednoduché použitie predávajú vopred pripravenú/balenú zeleninu. Táto je ideálna pri príprave jedál, keďže už bola značná časť práce vopred urobená za vás.

Na väčšine balení sú uvedené pokyny pre varenie zeleniny v pare, tieto časy sú však určené pre varenie na varnom paneli alebo v mikrovlnnej rúre a môže byť potrebné ich upraviť v závislosti od hmotnosti a osobných preferencií.
Dole uvedené časy použite iba ako približné odporúčania.

| Pokrm | Hmotnosť | Doba varenia |
|---|---|---|
| • Mrkva/výhonky brokolice | • 480 g | • 20 min |
| • Zemiaky | • 500 g | • 40 min |
| • Zmes mladej zeleniny | • 350 g | • 15 min |
| • Mini mrkvičky | • 400 g | • 20 min |
| • Mladá kukurica | • 170 g | • 20 min |
| • Čerstvý hrášok | • 170 g | • 8 min |

## Ryby a morské plody

Ryba je hotová, keď sa dá jednoducho oddeliť vidličkou.

Zamrazenú rybu môžete variť v pare bez rozmrazenia, musíte ju však variť oddelene a musíte predĺžiť dobu varenia.

Vylepšite chuť pridaním kúskov citróna a byliniek počas varenia v pare

| Pokrm | Hmotnosť / Číslo | Doba varenia |
|---|---|---|
| • Krevety | • 100 g<br>• 400 g | • 5-7 min<br>• 7-10 |
| • Lososové filety | • 1 fileta 140 g<br>• 4 filety 560 g | • 15 min |
| • Mušle | • 200 g<br>• 800 g | • 5 min<br>• 5-8 min |

SLO

## Hydina

Varenie v pare má výhodu zdravej prípravy pokrmov. Kvôli malému množstvu tepla však používajte iba jemné, tenké kúsky mäsa bez tuku.

Hydinu uvarenú v pare podávajte s bylinkami, ochutenými omáčkami alebo namarinádujte mäso niekoľko hodín pred varením v pare pre lepšiu chuť.

Pred podávaním všetky pokrmy dôkladne uvarte. Prepichnutím mäsa nožom alebo ihlicou skontrolujte, či je vnútro uvarené a či vyteká šťava.

| Pokrm | Hmotnosť / Číslo | Doba varenia | Tip |
|---|---|---|---|
| • Filety z kuracích pŕs | • 1 fileta 200 g<br>• 4 filety 800 g | • 12-15 min | • Pred varením odstráňte všetok tuk |

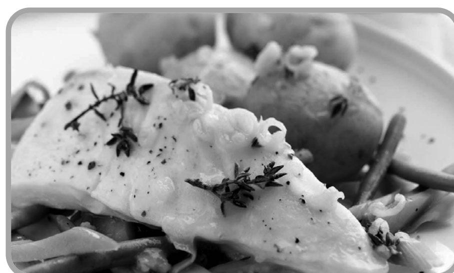
## Ryža

Použite misku na ryžu a spolu s ryžou pridajte požadované množstvo vody

| Pokrm | Hmotnosť | Voda | Doba varenia |
|---|---|---|---|
| • Ryža | • 1 porcia 75 g<br>• 4 porcie 300 g | • 110 ml<br>• 450 ml | • 30 min<br>• 40 min |

## Recepty





SLO

Recepty uvedené v tejto knihe boli navrhnuté a vyskúšané spoločnosťou Morphy Richards špeciálne pre použitie vo vašom Intellisteam Compact. Doby varenia pre nasledovné recepty sú orientačné a budú ovplyvnené veľkosťou a čerstvosťou používaných prísad. Pred podávaním vždy skontrolujte, či je pokrm úplne uvarený.

Recepty sú navrhnuté pre maximálne 4 ľudí. Ak znížite veľkosti porcií, náležite upravte doby varenia.

## Sladké červené papriky plnené pórom a syrom feta s mladou cibuľkou a kuskusom s píniovými orieškami

**Prísady:**

- 4 sladké (dlhé) červené papriky, bez vrškov
- 1 malý pór, najemno nakrájaný
- 1 PL čerstvej nasekanej petržlenovej vňate
- 2 PL olivového oleja
- 25 g najemno nastrúhaného parmezánu
- 25 g čerstvej strúhanky
- 100 g najemno nadrobeného syru feta
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

**Kuskus:**

- 200 g kuskusu
- 2 ČL sušeného zeleninového vývaru
- 4 mladé cibuľky, najemno nakrájané
- 25 g píniových orieškov

**Obloha:**

- Petržlenová vňať

**Príprava:**

1. Nakrojte papriky po dĺžke tak, aby sa úplne nerozpolili. Vyberte z nich jadrá so zrnkami. Zmiešajte pór, petržlenovú vňať a olivový olej, potom pridajte parmezán a strúhanku. Do zmesi vmiešajte syr feta a dochuťte malým množstvom soli a väčším množstvom čierneho korenia. Naplňte papriky zmesou.
2. Papriky vložte do jednej priehradky.
3. Nádobku na ryžu vložte do druhej priehradky.
4. Do nádobky na ryžu pridajte kuskus a 265 ml studenej vody. Vmiešajte sušený vývar, mladú cibuľku a píniové oriešky.
5. Čas varenia kuskusu nastavte na 25 minút. Nastavte čas varenia papriky s využitím predvoleného nastavenia pre zeleninu (20 minút).
6. Stlačte tlačidlo varenia v pare.
7. Po uvarení nechajte postáť 5 minút.
8. Kuskus pred podávaním premiešajte a prevzdušnite vidličkou.

## Suflé z kozieho syra

**Prísady:**

- 125 g kozieho syra, nadrobeného
- 4 stredne veľké vajcia, oddelené
- 2 PL najemno nasekaného petržlenu s plochými listami
- 1 PL najemno narezaného čerstvého estragónu
- Soľ a čierne korenie
- 240 g špenátu
- Maslo na vymastenie

**Podávanie:**

- Šalát s mladými listami

**Príprava:**

1. Potrite 4 x 150 ml formy.
2. Polovicu kozieho syra vložte do veľkej misky a pomliaždite ho vidličkou.
3. Vmiešajte vaječné žĺtky, bylinky a prísady.
4. Vaječné bielky vyšľahajte v samostatnej čistej miske, až kým sa pri vyberaní šľahača nevytvoria jemné kopčeky.
5. Do syrovej zmesi pridajte 2 PL vaječných bielok a následne premiešajte, aby zmes zmäkla.
6. Zmes naberte lyžicou do foriem a zakryte zostávajúcim syrom. Prikryte fóliou a 2 formy umiestnite po stranách parného hrnca.
7. Varte v pare 20 minút, kým budú vršky vyzerať pevné ale okraje sa budú ešte triasť.
8. Podávajte okamžite so šalátom.



## Kura Tikka Masala s pikantnou kardamómovou ryžou

**Prísady:**

- 4 PL nízkotučného bieleho jogurtu
- 2 PL pasty karí tikka masala
- 2 PL čerstvého nasekaného koriandra
- 4 kuracie prsia bez kože a kosti, nakrájané na kocky
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

**Ryža:**

- 300 g ryže basmati
- 450ml studenej vody
- 2 ČL sušeného zeleninového vývaru
- 2 prúžky citrónovej kôry
- 6 zelených kardamómových strukov, mierne pomliaždených

**Obloha:**

- Mesiačiky limetky a vňať koriandra

**Príprava:**

1. Do veľkej nekovovej misy vložte jogurt, karí pastu a koriander a premiešajte ich. Pridajte kurča a premiešajte, aby sa mäso pokrylo zmesou. Dochuťte trochou soli a korenia, zakryte a nechajte postáť v chladničke aspoň 30 minút.
2. Nádobku s ryžou vložte do nádoby. Pridajte ryžu a studenú vodu. Vmiešajte sušený vývar. Navrch položte prúžky citrónovej kôry a posypte kardamómovými strukmi.
3. Do ďalšej priehradky vložte kura aj s marinádou a zmes rovnomerne rozložte.
4. Nastavte dobu varenia ryže s využitím predvoleného nastavenia pre ryžu (40 min). Nastavte dobu varenia kurčaťa s využitím predvoleného nastavenia pre mäso (30 min).
5. Stlačte tlačidlo varenia v pare.
6. Podávajte ozdobené mesiačikmi limetky a koriandrovou vňaťou.

   **Poznámka:** Koreniny použité v tomto recepte môžu zafarbiť plastové diely vášho Intellisteam Compact. Aby ste tomu predišli, varte kura zabelené v alobale a predĺžte dobu varenia o 10 minút. Pred podávaním vždy skontrolujte, či je mäso úplne uvarené.

## Kura s marinádou z javorového sirupu s ryžou

**Prísady:**

- 4 kuracie prsia bez kože a kosti
- Najemno nastrúhaná kôra a šťava z 1 malého pomaranča
- 2 PL javorového sirupu
- ¼ ČL sušených čili vločiek
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

**Ryža:**

- 250 g bielej divej ryže
- 1 ČL sušeného zeleninového vývaru
- 250 ml vody

**Príprava:**

1. Vložte kuracie prsia do nekovovej misy a pridajte pomarančovú kôru, pomarančovú šťavu, javorový sirup a čili vločky. Ochuťte malým množstvom soli a väčším množstvom čierneho korenia. Zakryte a nechajte postáť v chladničke aspoň 30 minút.
2. Kuracie prsia vložte do jednej priehradky.
3. Do nádobky na ryžu nasypte ryžu a sušený zeleninový vývar. Nádobku na ryžu vložte do druhej priehradky a k ryži prilejte 250 ml studenej vody a riadne premiešajte.
4. Nastavte dobu varenia kurčaťa s využitím predvoleného nastavenia pre mäso (30 minút).
   Nastavte dobu varenia ryže s využitím predvoleného nastavenia pre ryžu (40 minút).
5. Stlačte tlačidlo varenia v pare.

SLO





## Halibut varený na pare s citrónovo -tymianovým dressingom.

**Prísady:**

- 4 x 125 g filety z halibuta, bez kože (alebo tichomorská treska)
- 15 g masla
- 4 malé vetvičky tymianu
- Soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

**Zelenina:**

- 750 g malých nových zemiakov
- 2 póry, nakrájané na prúžky
- 1 veľká mrkva, nakrájaná na prúžky
- 150 g zelenej fazuľky, struky zbavené koncov

**Dressing:**

- 50 g roztopeného masla
- Najemno nastrúhaná kôra a šťava z 1 citróna
- 1 PL čerstvých lístkov tymianu

**Príprava:**

1. Všetku zeleninu zmiešajte a vložte do jedného priečinka.
2. Rybie filety uložte na zeleninu.
3. Navrch každej filety položte malý kúsok masla a vetvičku tymianu. Ochuťte trochou soli a korenia.
4. Do druhého priečinka vložte zemiaky.
5. Nastavte dobu varenia ryby a zeleniny s využitím predvoleného nastavenia pre ryby plus 5 minút (20 min). Nastavte dobu varenia zemiakov s využitím predvoleného nastavenia pre zeleninu (30 min).
6. Stlačte tlačidlo varenia v pare
7. Pred podávaním rybu polejte dressingom. Dressing pripravíte zmiešaním masla, citrónovej kôry, citrónovej šťavy a lístkov tymianu.

## Losos so sezamom a dusenou zeleninou podávaný s kokosovým mliekom a rezancami v sladkej čili omáčke

**Prísady:**

- 4 x 125 g lososových filiet
- 4 ČL tmavého sezamového oleja
- 1 ČL sezamových semiačok
- 300 g stredne uvarených rezancov

**Zelenina:**

- 150 g strukov cukrového hrášku
- 6 mladých cibuliek, nakrájaných na prúžky
- 1 mrkva, nakrájaná na jemné prúžky

**Omáčka:**

- 300 ml kokosového mlieka
- 2 PL sladkej čili omáčky
- 1 ČL čerstvého strúhaného ďumbieru
- 1 PL čerstvého nasekaného koriandra

**Príprava:**

1. Všetku zeleninu zmiešajte a vložte do jedného priečinka.
2. Lososové filety potrite sezamovým olejom a posypte sezamovými semiačkami. Uložte ich na zeleninu v priehradke.
3. Rezance vložte do nádobky na ryžu a umiestnite do druhej priehradky.
4. Zmiešajte suroviny omáčky a omáčkou polejte rezance. Dobre premiešajte.
5. Nastavte dobu varenia lososa a zeleniny s využitím predvoleného nastavenia pre ryby plus 5 minút (20 min).
6. Dobu varenia rezancov nastavte na 20 minút.
7. Stlačte tlačidlo varenia v pare.
8. Rezance 5 minút pred koncom varenia premiešajte, aby boli pekne oddelené.

## Pikantné krevety s kuskusom s hráškom a mätou

**Prísady:**

- 400 g surových kreviet
- ½ ČL mletých červených čili papričiek
- ½ ČL papriky
- ½ ČL soli
- ¼ ČL cesnakového prášku

**Kuskus:**

- 200 g kuskusu
- 270 ml studenej vody
- 75 g mrazeného hrášku
- 1 PL nasekanej čerstvej mäty

**Príprava:**

1 Zmiešajte mleté čili papričky, mletú papriku, soľ a cesnakový prášok a dôkladne obaľte krevety touto zmesou.

2 Krevety vložte do jednej priehradky.

3 Kuskus, vodu, hrášok a mätu vložte do nádobky na ryžu a tú vložte do druhej priehradky.

4 Nastavte dobu varenia pre krevety na 10 minút a pre kuskus na 25 minút.

5 Stlačte tlačidlo varenia v pare.

6 Kuskus pred podávaním premiešajte a prevzdušnite vidličkou.

## Ďumbierovo-banánový piškótový múčnik s karamelovou polevou

**Prísady:**

- 75 g masla plus maslo navyše na vymastenie
- 75 g svetlohnedého trstinového cukru
- 2 stredne veľké vajcia, rozšľahané
- 1/2 ČL vanilkového extraktu
- 75 g múky s kypriacim práškom
- 1/2 ČL mletého ďumbieru
- Štipka soli
- 1 veľký zrelý banán, rozmliaždený
- 2 kúsky zaváraného koreňa ďumbieru v sirupe a 4 PL sirupu zo zaváraninového pohára.

**Omáčka:**

- 3 PL melasového sirupu
- 25g masla
- 25g svetlohnedého trstinového cukru

**Podávanie:**

- Vanilková zmrzlina alebo puding

**Príprava:**

1 Vo veľkej mise na miešanie šľahajte maslo s cukrom, kým nevznikne ľahká, nadýchaná hmota. Pomaly vmiešajte vajcia, potom vmiešajte vanilku. Vsypte múku, mletý ďumbier a soľ a jemne vmiešajte veľkou lyžicou. Vmiešajte roztlačený banán.

2 Maslom potrite vnútro múčnikových foriem s objemom 4 x 150 ml. Pokrájajte konzervovaný ďumbier a uložte ho na dná foriem. Do každej pudingovej formy pridajte 1 PL sirupu a nalejte vymiešanú zmes na sirup pred zarovnaním. Pevne zakryte maslom potretou hliníkovou fóliou.

3 Múčniky vložte do jednej priehradky.

4 Suroviny omáčky vložte do nádobky na ryžu, prikryte ich potravinovou fóliou a následne vložte do druhej priehradky.

5 Nastavte dobu varenia múčnika s využitím predvoleného nastavenia pre ryžu (40 min). Dobu varenia omáčky nastavte na 20 minút.

6 Po uvarení prejdite nožom po obvode foriem, aby sa dal múčnik ľahšie vybrať. Polevu dôkladne premiešajte a polejte ňou obe porcie múčnika. Podávajte s vanilkovou zmrzlinou alebo pudingom.



## Kontaktujte nás

**Linka pomoci**

Ak máte problém so svojim spotrebičom, obráťte sa na našu telefonickú linku pomoci, keďže vám budeme skôr vedieť poradiť ako maloobchodný predajca, u ktorého ste spotrebič zakúpili.

Pred telefonátom majte pripravený názov výrobku, číslo modelu a sériové číslo, aby sme vám mohli pomôcť rýchlejšie.

**Komunikujte s nami**

Ak máte akékoľvek otázky alebo pripomienky, alebo ak sa chcete dozvedieť skvelé tipy alebo recepty, aby ste svoj spotrebič mohli využiť na maximum, pridajte sa k našej online komunite:

| | |
|---|---|
| **Blog:** | **www.morphyrichards.co.uk/blog** |
| **Facebook:** | **www.facebook.com/morphyrichardsuk** |
| **Twitter:** | **www.twitter.com/loveyourmorphy** |
| **Webová stránka:** | **www.morphyrichards.com** |

## DVOULETÁ ZÁRUKA




Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.







GB Morphy Richards products are intended for household use only.
See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions.
Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design.
The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

**The After Sales Division,**
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0960 Republic of Ireland 1800 409119

AUS Head Office
**Asko Appliances (Australia) Pty Ltd**.
35 Sunmore Close
Moorabbin
Victoria 3189
T: 1300 002 756

F Les produits Morphy Richards sont conçus pour unusage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

**Glen Dimplex France**
Z.I de l'Eglantier
20, rue des Cerisiers
91028 Evry cedex 2851
T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

D Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Lesen Sie dazu die Einschränkungen bezüglich der Nutzung, die in der Zweitüberschrift der wichtigen Sicherheitshinweise erläutert werden. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

**Glen Dimplex Deutschland GmbH**
Service-Hotline: +49(0) 1805/398 346
(0,14 / Min. aus dem deutschen Festnetz;
max. 0,42 /Min. aus dem Mobilfunk)
Service-Fax: +49(0) 1805/355 467
email: service@glendimplex.de

**Österreich**
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz
Telefon : +43(0) 316/323-041 Telefax: +43(0)316/382-963

PL Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urządzenia, które znajdują się w podrozdziale instrukcji dotyczących bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

**Proteas Sp. Z o.o.**
Ul Sarmacka 9/45
02-972 Warsaw
Poland

T: 0048 666 555603

CZ SLO Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech.
Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.
Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**Tauer Elektro a.s.**
Milady Horákové 4
568 02 Svitavy
T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133



GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

F Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

D Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

PL Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

CZ SLO Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.



























morphy richards®

FS48775MEE Rev 2 08/12

www.morphyrichards.com

